CUCINA FUOCHI APERTI + FORNO
OPEN BURNER RANGE + OVEN
GASHERD MIT OFFENEN FLAMMEN + BACKOFEN
CUISINIÈRE FEUX VIFS + FOUR
COCINA FUEGOS ABIERTOS + HORNO

1G1FA0G
2G1FA0G
2G1FADG
1G1FABG
2G1FABG

MANUALE D'USO E INSTALLAZIONE
USE AND INSTALLATION MANUAL
BEDIEN- UND INSTALLATIONSHANDBUCH
MANUEL D'UTILISATION ET D'INSTALLATION
MANUAL DE USO E INSTALACIÓN




Italiano IT
English GB
Deutsch DE
Français FR
Español ES

Ed. 0 09/2008



3145901

C139618301.fm

INDICE





INDICE ANALITICO

IT

IT

RACCOMANDAZIONI PER IL LETTORE

Per rintracciare facilmente gli argomenti specifici di interesse, consultare l'indice analitico posto all'inizio del manuale.
Questo manuale è diviso in due parti.



1ª parte: contiene tutte le informazioni necessarie ai destinatari eterogenei, cioè gli utilizzatori dell'apparecchiatura.



2ª parte: contiene tutte le informazioni necessarie ai destinatari omogenei, cioè tutti gli operatori esperti e autorizzati a movimentare, trasportare, installare, mantenere, riparare e demolire l'apparecchiatura.

Mentre gli utilizzatori devono consultare solo la 1ª parte, agli operatori esperti è dedicata la 2ª parte. Essi possono leggere anche la 1ª parte per avere, se necessario, una visione più completa delle informazioni.

SCOPO DEL MANUALE

Questo manuale, che è parte integrante dell'apparecchiatura, è stato realizzato dal costruttore per fornire le informazioni necessarie a coloro che sono autorizzati ad interagire con essa nell'arco della sua vita prevista.
Oltre ad adottare una buona tecnica di utilizzo, i destinatari delle informazioni devono leggerle attentamente ed applicarle in modo rigoroso. Queste informazioni sono fornite dal costruttore nella propria lingua originale (italiano) e possono essere tradotte in altre lingue per soddisfare le esigenze legislative e/o commerciali.
Un po' di tempo dedicato alla lettura di tali informazioni, permetterà di evitare rischi alla salute e alla sicurezza delle persone e danni economici.
Conservare questo manuale per tutta la durata di vita dell'apparecchiatura in un luogo noto e facilmente accessibile, per averlo sempre a disposizione nel momento in cui è necessario consultarlo.

Il costruttore si riserva il diritto di apportare modifiche senza l'obbligo di fornire preventivamente alcuna comunicazione.





Per evidenziare alcune parti di testo di rilevante importanza o per indicare alcune specifiche importanti, sono stati adottati alcuni simboli il cui significato viene di seguito descritto.



Cautela - Avvertenza

Indica che è necessario adottare comportamenti adeguati per non mettere a rischio la salute e la sicurezza delle persone e non provocare danni economici.



Importante

Indica informazioni tecniche di particolare importanza da non trascurare.

IT

C139618300.fm

IDENTIFICAZIONE COSTRUTTORE E APPARECCHIATURA

La targhetta di identificazione raffigurata è applicata direttamente sull'apparecchiatura. In essa sono riportati i riferimenti e tutte le indicazioni indispensabili alla sicurezza di esercizio.

A) Targa complementare
a_1) Paese di utilizzo
a_2) Categoria apparecchiatura
a_3) Tipo di gas
a_4) Pressione gas
a_5) Tipo di scarico fumi
B) Targa di identificazione
b_1) Modello apparecchiatura
b_2) Tipo di personalizzazione
b_3) Identificazione costruttore
b_4) Numero di matricola
b_5) Indice di protezione
b_6) Marcatura CE di conformità
b_7) Norma di riferimento
b_8) Numero certificato CE
b_9) Tipo famiglia prodotto
b_{10}) Tipo di gas
b_{11}) Potenza dichiarata (kW)
b_{12}) Consumo gas
b_{13}) Indicatore gas collaudo
b_{14}) Data di costruzione
C) Targa gas collaudo
c_1) Tipo di gas
c_2) Pressione gas

L'installatore dovrà scegliere e applicare la targhetta **(A)**, a fianco della targhetta di identificazione relativa al paese di utilizzo e dovrà contrassegnare a quale categoria appartiene (Tipo A = scarico standard - Tipo B11 = scarico alto).

Se il gas di utilizzo è lo stesso usato dal costruttore per il collaudo è necessario asportare la targhetta **(C)** e applicare l'indicatore **(b_{13})** sulla targa di identificazione in corrispondenza dei dati del gas di utilizzo.



IT

IDM-39614500100.tif

MODALITÀ DI RICHIESTA ASSISTENZA

Per qualsiasi esigenza rivolgersi ad uno dei centri autorizzati.

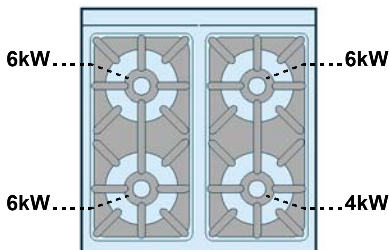
Per ogni richiesta di assistenza tecnica, indicare i dati riportati sulla targhetta di identificazione ed il tipo di difetto riscontrato.

DESCRIZIONE GENERALE APPARECCHIATURA

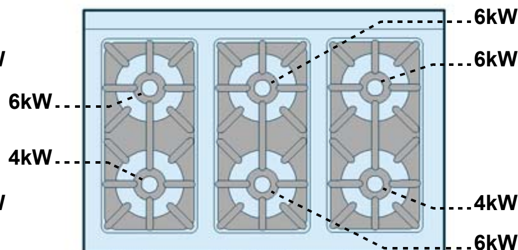
La cucina fuochi aperti con forno, d'ora innanzi definita apparecchiatura, è stata progettata e costruita per la preparazione e cottura di alimenti nell'ambito della ristorazione professionale.

In funzione delle esigenze di utilizzo, l'apparecchiatura è prodotta in più versioni (vedi figura).

1G1FA0G

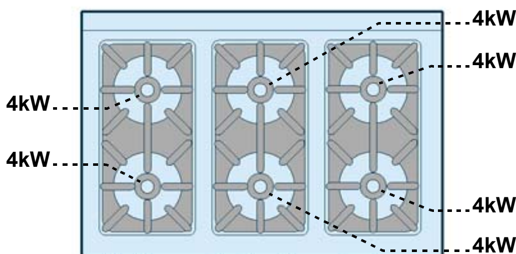


2G1FA0G



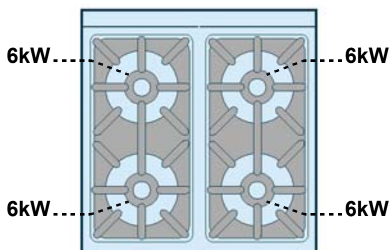



2G1FADG

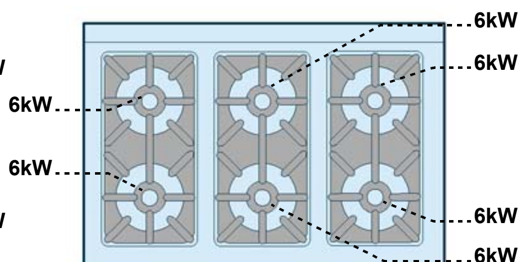


IDM-39618300100.tif

1G1FABG



2G1FABG



IT

Organi principali

A)Piano di cottura: realizzato in acciaio inox.

B)Bruciatori di piano: realizzati in ghisa smaltata, possono fornire potenze variabili in funzione della loro dimensione

C)Scarico fumi: per evacuare i fumi del forno.

D)Accensione piezoelettrica: per accendere il bruciatore del forno

E)Manopola comando forno: serve per regolare l'alimentazione gas del bruciatore del forno

F)Manopole comando bruciatori di piano: servono per regolare l'alimentazione gas dei bruciatori.

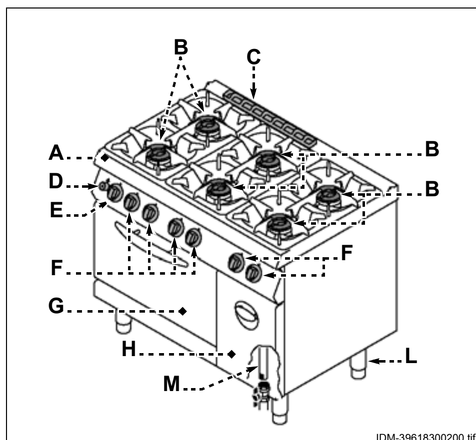
G)Forno termostatico: realizzato in acciaio e completo di porta a tenuta con maniglia atermica

H)Portello vano: per accedere alla zona interna del vano laterale (Solo per versione 2G1FA0G-2G1FADG - 2G1FABG).

L)Piedi registrabili: per consentire un perfetto livellamento dell'apparecchiatura



M)Attacco alimentazione gas: serve per allacciare l'alimentazione del gas.
La sua posizione varia a seconda della versione (vedi "Scheda allacciamenti" in fondo al manuale.)



DATI TECNICI

Vedi tabelle e "Scheda allacciamenti" in fondo al manuale.

IT

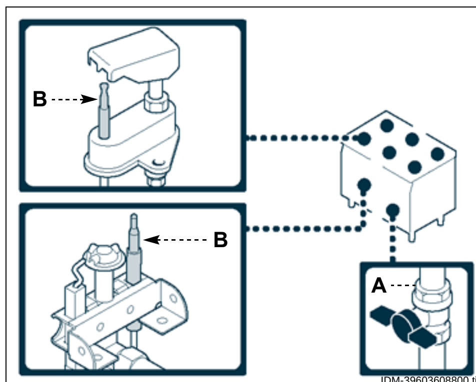
DISPOSITIVI DI SICUREZZA

Anche se l'apparecchiatura è completa di tutti i dispositivi di sicurezza, in fase di installazione e allacciamento essi dovranno, se necessario, essere integrati con altri in modo da rispettare le leggi vigenti in materia.

L'illustrazione indica la posizione dei dispositivi.

A)Rubinetto alimentazione gas: serve per aprire e chiudere il collegamento alla linea di alimentazione gas.

B)Termocoppia di sicurezza: blocca l'alimentazione del gas in caso di spegnimento della fiamma.





Cautela - Avvertenza

Verificare quotidianamente che i dispositivi di sicurezza siano perfettamente installati ed efficienti.

SEGNALI DI SICUREZZA E INFORMAZIONE

L'illustrazione indica la posizione dei segnali applicati.

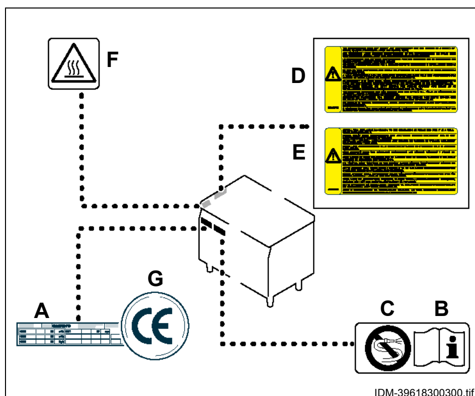
A)Targa identificazione costruttore e apparecchiatura.

B)Pericolo generico: prima di effettuare qualsiasi tipo di intervento, leggere attentamente il manuale.

C)Pericolo generico: durante il lavaggio dell'apparecchiatura non dirigere getti d'acqua in pressione sulle parti interne.

D)Pericolo generico: richiama l'attenzione sul rispetto delle norme. "Installare conformemente alle normative in vigore ed utilizzare solo in ambienti bene areati".

E)Pericolo generico: richiama l'attenzione sul rispetto delle norme. "Si declina ogni responsabilità per il mancato rispetto delle norme di installazione e messa in funzione".



IDM-39618300300.tif

F)Pericolo di scottatura: attenzione alle superfici calde.

G)Marcatura CE: indica che l'apparecchiatura è conforme alla normativa.

ACCESSORI A RICHIESTA

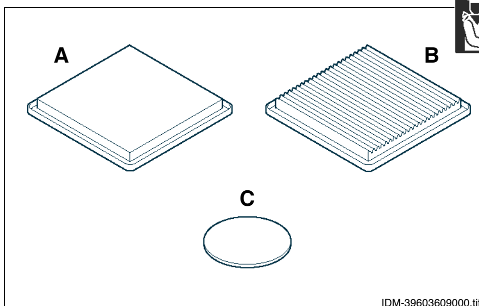
A richiesta l'apparecchiatura può essere corredata dei seguenti accessori.

A)Piastra bistecchiera liscia

B)Piastra bistecchiera rigata

C)Piastra di riduzione

D)Kit per installazione "a ponte" (vedi pag. 17)



IDM-39603609000.tif

IT

SICUREZZA 3

AVVERTENZE GENERALI DI SICUREZZA

– Il costruttore, in fase di progettazione e costruzione, ha posto particolare attenzione agli aspetti che possono provocare rischi alla sicurezza e alla salute delle persone che interagiscono con l'apparecchiatura. Oltre al rispetto delle leggi vigenti in materia, egli ha adottato tutte le "regole della buona tecnica di costruzione". Scopo di queste informazioni è quello di sensibilizzare gli utenti a porre particolare attenzione per prevenire qualsiasi rischio. La prudenza è comunque insostituibile. La sicurezza è anche nelle mani di tutti gli operatori che interagiscono con l'apparecchiatura.

– Leggere attentamente le istruzioni riportate nel manuale in dotazione e quelle applicate direttamente, in particolare rispettare quelle riguardanti la sicurezza.

– Non urtare o far cadere l'apparecchiatura, durante le fasi di trasporto, movimentazione e installazione, per evitare di danneggiare i suoi componenti.

– Non manomettere, non eludere, non eliminare o bypassare i dispositivi di sicurezza installati. Il mancato rispetto di questo requisito può recare rischi gravi per la sicurezza e la salute delle persone.
– Anche dopo essersi documentati opportunamente, al primo uso, se necessario, simulare alcune manovre di prova per individuare i comandi e le loro funzioni principali, in particolare quelle relative all'accensione ed allo spegnimento.
– Utilizzare l'apparecchiatura solo per gli usi previsti dal fabbricante. L'impiego dell'apparecchiatura per usi impropri può recare rischi per la sicurezza e la salute delle persone e danni economici.
– Tutti gli interventi di manutenzione che richiedono una precisa competenza tecnica o particolari capacità devono essere eseguiti esclusivamente da personale qualificato, con esperienza riconosciuta e acquisita nel settore specifico di intervento.




– Pulire accuratamente tutte le parti che possono venire in contatto diretto o indiretto con gli alimenti e tutte le zone limitrofe, per mantenere l'igiene e proteggere gli alimenti da tutti i fenomeni di contaminazione.
– Effettuare le operazioni di pulizia esclusivamente con prodotti detergenti per uso alimentare. Non usare nel modo più assoluto prodotti di pulizia corrosivi, infiammabili o che contengono sostanze nocive alla salute delle persone.
– Effettuare le operazioni di pulizia quando si riscontra una ragionevole necessità e, in ogni modo, alla fine di ogni utilizzo dell'apparecchiatura.
– Indossare sempre i dispositivi di protezione individuali (guanti, mascherine, occhiali, ecc.), come previsto dalle leggi vigenti in materia di sicurezza e salute, ogni volta che si effettua l'igienizzazione e la pulizia dell'apparecchiatura con l'uso di prodotti detergenti.
– Alla fine di ogni utilizzo, assicurarsi che i bruciatori siano spenti, con le manopole comando disattivate e le linee di alimentazione scollegate.
– Effettuare, in caso di inattività prolungata, una pulizia accurata di tutte le parti interne ed esterne dell'apparecchiatura e dell'ambiente circostante (come indicato dal costruttore) e scollegare tutte le linee di alimentazione.
– Nell'uso quotidiano dell'apparecchiatura è richiesta la presenza costante dell'Operatore.
– Durante il lavaggio dell'apparecchiatura non dirigere getti d'acqua in pressione sulle parti interne dell'apparecchiatura.
– Non lasciare oggetti o materiale infiammabile all'interno del vano o in prossimità dell'apparecchiatura.

IT

AVVERTENZE DI SICUREZZA PER L'EQUIPAGGIAMENTO ELETTRICO

L'equipaggiamento elettrico è stato progettato e costruito secondo quanto previsto dalle norme vigenti in materia. Queste norme tengono in considerazione le condizioni di funzionamento in base all'ambiente circostante.

L'elenco riporta le condizioni necessarie per il corretto funzionamento dell'equipaggiamento elettrico.

– La temperatura ambiente non deve essere inferiore a 5°C.
– L'umidità relativa deve essere compresa tra il 50% (rilevata a 40 °C) e il 90% (rilevata a 20 °C).
– L'ambiente di installazione non deve essere fonte di disturbi elettromagnetici e di radiazioni (raggi X, laser, ecc.).
– L'ambiente non deve presentare zone con concentrazione di gas e polveri potenzialmente esplosivi e/o a rischio di incendio.
– I prodotti e i materiali utilizzati durante l'attività produttiva e le fasi di manutenzione non devono contenere agenti contaminanti e corrosivi (acidi, sostanze chimiche, sali, ecc.) e non devono poter penetrare e/o venire in contatto con i componenti elettrici.
– Durante le fasi di trasporto ed immagazzinamento la temperatura dell'ambiente deve essere compresa fra -25 °C e 55 °C. L'equipaggiamento elettrico può comunque essere esposto ad una temperatura fino a 70 °C, purché il tempo di esposizione non sia superiore a 24 ore.

Se non è possibile rispettare una o più condizioni fra quelle elencate, indispensabili per il corretto funzionamento dell'equipaggiamento elettrico, è necessario concordare fin dalla fase contrattuale quali soluzioni supplementari adottare, per creare le condizioni più adeguate (ad esempio, componenti elettrici specifici, apparecchi di condizionamento, ecc.).

RACCOMANDAZIONI PER L'USO

Importante

L'incidenza degli infortuni derivanti dall'uso di apparecchiature dipende da molti fattori che non sempre si riescono a prevenire e controllare. Alcuni incidenti possono dipendere da fattori ambientali non prevedibili, altri dipendono soprattutto dai comportamenti degli utilizzatori. Essi, oltre ad essere autorizzati ed opportunamente documentati, se necessario, al primo uso, dovranno simulare alcune manovre per individuare i comandi e le funzioni principali. Attuare solo gli usi previsti dal costruttore e non manomettere nessun dispositivo per ottenere prestazioni diverse da quelle previste. Prima dell'uso verificare che i dispositivi di sicurezza siano perfettamente installati ed efficienti. Gli utilizzatori, oltre ad impegnarsi a soddisfare questi requisiti, devono applicare tutte le norme di sicurezza e leggere con attenzione la descrizione dei comandi e la messa in servizio.

DESCRIZIONE COMANDI

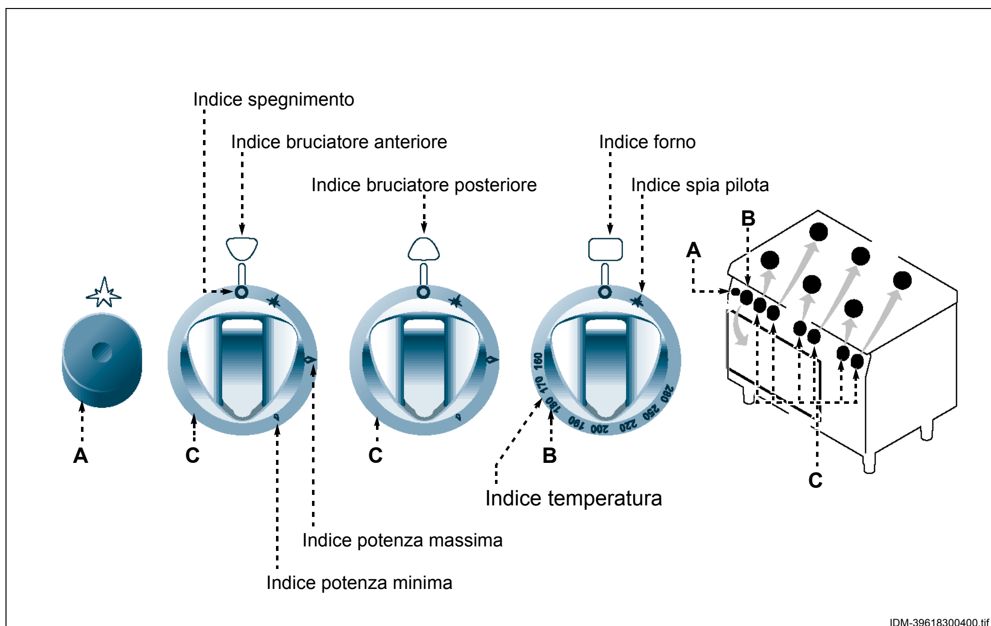
Sull'apparecchiatura sono disposti i comandi per attivare le funzioni principali.

A)Pomello accensione piezoelettrica: per accendere la spia pilota del forno

B)Manopola comando forno: serve per accendere, spegnere e regolare il bruciatore del forno

C)Manopola comando bruciatore di piano: serve per accendere, spegnere e regolare il bruciatore di piano corrispondente





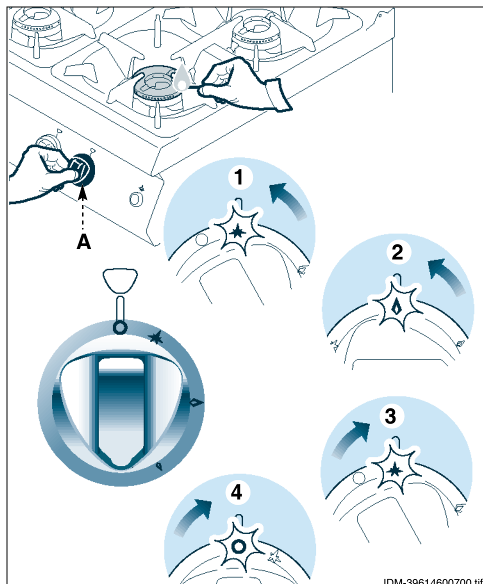
ACCENSIONE E SPEGNIMENTO BRUCIATORI DI PIANO

Accensione

1 - Aprire il rubinetto alimentazione gas.
2 - Premere e ruotare la manopola **(A)** in senso antiorario (pos. **1**) ed accendere la spia pilota.
3 - Mantenere premuta la manopola per circa 15 sec per consentire l'intervento della termocoppia.
4 - Ruotare la manopola in senso antiorario (pos. **2**) per accendere il bruciatore.
5 - Ruotare gradualmente la manopola in senso antiorario per regolare la potenza della fiamma fino al valore minimo.

Spegnimento

1 - Ruotare la manopola in senso orario (pos. **3**) per spegnere il bruciatore. La spia pilota rimarrà accesa per successive riaccensioni del bruciatore.
2 - Ruotare la manopola in senso orario (pos. **4**) per spegnere la spia pilota.
3 - Chiudere il rubinetto per garantire condizioni di sicurezza.





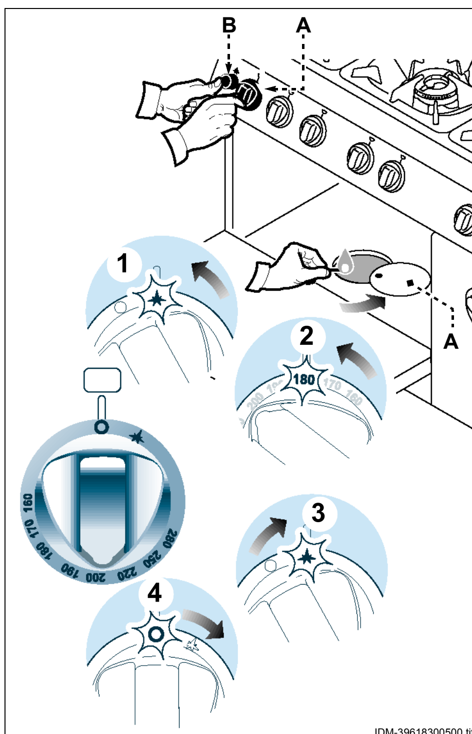
ACCENSIONE E SPEGNIMENTO FORNO

Accensione

Importante

Alla prima accensione eseguire una fase di preriscaldamento adeguato.

1 - Aprire il rubinetto alimentazione gas.
2 - Premere e ruotare la manopola **(A)** in senso antiorario (pos. **1**) e contemporaneamente agire ripetutamente sull'accensione piezoelettrica **(B)** per accendere la spia pilota.
3 - Mantenere premuta la manopola per circa 15 sec per consentire l'intervento della termocoppia. L'accensione della spia pilota può essere effettuata anche manualmente attraverso il portello **(C)**.
4 - Ruotare la manopola in senso antiorario (pos.**2**) fra la temperatura minima e massima e attendere il tempo di preriscaldamento prima di utilizzare il forno.



IT

Spegnimento

1 - Ruotare la manopola in senso orario (pos. **3**) per spegnere il bruciatore. La spia pilota rimarrà accesa per successive riaccensioni del bruciatore.

2 - Ruotare la manopola in senso orario (pos. **4**) per spegnere la spia pilota.

3 - Chiudere il rubinetto per garantire condizioni di sicurezza.

INATTIVITÀ PROLUNGATA DELL'APPARECCHIATURA

Se l'apparecchiatura rimane inattiva per un lungo tempo, procedere nel modo indicato:

1 - chiudere il rubinetto alimentazione gas;

2 - pulire accuratamente l'apparecchiatura e le zone limitrofe;

3 - cospargere con un velo d'olio alimentare le superfici in acciaio inox;

4 - eseguire tutte le operazioni di manutenzione;

5 - lasciare l'apparecchiatura scoperta e le camere di cottura aperte.

CONSIGLI PER L'USO

Al fine di garantire un corretto uso dell'apparecchiatura, è bene applicare i seguenti consigli.

– Utilizzare esclusivamente gli accessori indicati dal costruttore.
– Verificare il corretto posizionamento della suola del forno.
– Verificare che il portello di ispezione sia chiuso.
– Eseguire una fase di preriscaldamento prima di utilizzare il forno.
– Evitare di utilizzare il forno con la porta parzialmente aperta.
– Utilizzare, per la cottura nel forno, le guide superiori per le torte e le guide inferiori per gli arrosti.
– Mantenere costantemente pulita l'apparecchiatura e le zone limitrofe.
– Per la pulizia utilizzare esclusivamente prodotti detergenti per uso alimentare.



MANUTENZIONI 5

IT

RACCOMANDAZIONI PER LA MANUTENZIONE

Mantenere l'apparecchiatura in condizioni di massima efficienza, grazie alle operazioni di manutenzione programmata previste dal costruttore. Se ben effettuata, essa consentirà di ottenere le migliori prestazioni, una più lunga durata di esercizio ed un mantenimento costante dei requisiti di sicurezza.



Cautela - Avvertenza

Prima di effettuare qualsiasi intervento di manutenzione, attivare tutti i dispositivi di sicurezza previsti e valutare se sia necessario informare adeguatamente il personale che opera e quello nelle vicinanze. In particolare chiudere il rubinetto alimentazione gas, disattivare l'alimentazione elettrica tramite l'interruttore sezionatore ed impedire l'accesso a tutti i dispositivi che potrebbero, se attivati, provocare condizioni di pericolo inatteso causando danni alla sicurezza e alla salute delle persone.

Ad **ogni fine esercizio** e ogni volta che se ne riscontra la necessità, pulire:

– il piano di cottura (vedi pag. 12);
– i bruciatori di piano (vedi pag. 12);
– il forno (vedi pag. 13);
– Gli accessori (vedi pag. 12)
– l'apparecchiatura e l'ambiente circostante (vedi pag. 12).

Ogni **100 ore di esercizio** fare eseguire, da operatori esperti e autorizzati, le seguenti operazioni:

– controllo pressione gas e tenuta impianto;
– verifica efficienza termocoppia di sicurezza;
– verifica efficienza canna fumaria ed eventuale pulizia;
– eseguire l'ingrassaggio del rubinetto gas (vedi pag. 21).

PULIZIA APPARECCHIATURA

Se si considera che l'apparecchiatura è utilizzata per la preparazione di prodotti alimentari per l'uomo, è necessario prestare particolare cura a tutto ciò che riguarda l'igiene e mantenere costantemente pulita l'apparecchiatura e tutto l'ambiente circostante.



Importante

Prima di iniziare qualsiasi intervento di pulizia, chiudere sempre il rubinetto alimentazione gas e lasciare raffreddare l'apparecchiatura.

Si raccomanda di applicare anche gli accorgimenti di seguito indicati.

1 - Per pulire le parti dell'apparecchiatura usare solo acqua tiepida, prodotti detergenti per uso alimentare e materiale non abrasivo.

2 - Pulire accuratamente gli elementi che vengono a contatto direttamente o indirettamente con gli alimenti e tutte le zone limitrofe.





Cautela - Avvertenza

Non usare prodotti che contengono sostanze dannose e pericolose per la salute delle persone (solventi, benzine, ecc.).

3 - Risciacquare le superfici con acqua potabile e asciugarle.

4 - Prestare attenzione alle superfici in acciaio inox per non danneggiarle. In particolare, evitare l'uso di prodotti corrosivi, non utilizzare materiale abrasivo o utensili taglienti.

5 - Utilizzare getti d'acqua in pressione solo sulle parti esterne.

6 - Pulire tempestivamente i residui di cibo per evitare che induriscano.

7 - Pulire i depositi calcarei che possono formarsi in alcune superfici dell'apparecchiatura.

PULIZIA PIANO DI COTTURA, BRUCIATORI E ACCESSORI

IT

Per questa operazione procedere nel modo indicato.

1 - Smontare lo spartifiamma **(A)** e il bruciatore **(B)**.

2 - Pulire accuratamente il bruciatore e lo spartifiamma e verificare che i suoi fori non siano ostruiti.

3 - Effettuare periodicamente la pulizia dell'asola d'accensione sul bruciatore.

4 - Pulire il piano di cottura.

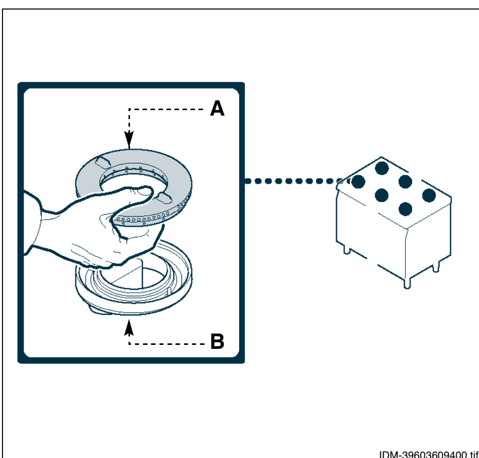
5 - Pulire gli accessori dopo l'uso, con uno sgrassante idoneo. Si consiglia il lavaggio in lavastoviglie.

6 - Asciugare le superfici e rimontare i componenti.



Cautela - Avvertenza

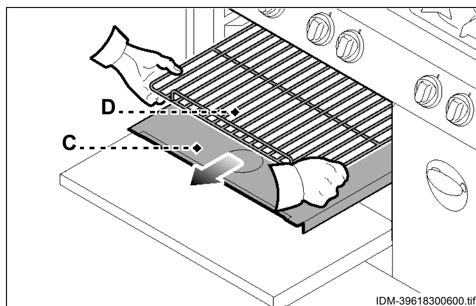
Non versare acqua o far cadere sporcizia all'interno del bruciatore, per non provocare il malfunzionamento del bruciatore stesso o l'otturazione dell'ugello.



PULIZIA FORNO

Per questa operazione procedere nel modo indicato.

1 - Estrarre la suola **(C)** e la griglia **(D)** dal forno e pulirle accuratamente.
2 - Pulire le parti interne del forno da eventuali incrostazioni che possano pregiudicarne il corretto funzionamento.
3 - Asciugare le superfici e rimontare i componenti.



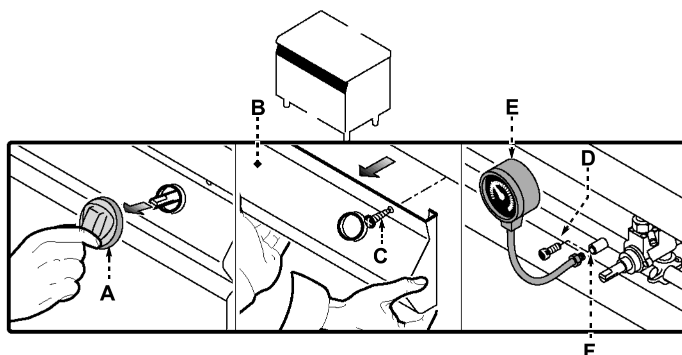
CONTROLLO PRESSIONE GAS

Per questa operazione procedere nel modo indicato.

1 - Chiudere il rubinetto alimentazione gas.
2 - Sfilare le manopole **(A)**.
3 - Svitare le viti **(C)** e smontare il cruscotto **(B)**.
4 - Svitare la vite **(D)** della presa di pressione.
5 - Collegare il manometro **(E)** alla presa di pressione **(F)**.
6 - Riaprire il rubinetto alimentazione gas.
7 - Accendere un bruciatore, ruotare la manopola sulla posizione di fiamma massima (vedi pag. 9) e verificare che la pressione indicata sia conforme ai valori riportati in tabella (vedi in fondo al manuale).
8 - Spegnere il bruciatore, chiudere il rubinetto alimentazione gas e scollegare il manometro.
9 - Ripristinare le condizioni iniziali ad operazione ultimata.



IT



RICERCA GUASTI

L'apparecchiatura, prima della messa in servizio, è stata preventivamente collaudata. Le informazioni di seguito riportate hanno lo scopo di aiutare l'identificazione e correzione di eventuali anomalie e disfunzioni che potrebbero presentarsi in fase d'uso. Alcuni di questi problemi possono essere risolti dall'utilizzatore, per tutti gli altri è richiesta una precisa competenza tecnica o particolari capacità e quindi devono essere eseguiti esclusivamente da personale qualificato con esperienza riconosciuta e acquisita nel settore specifico di intervento.

Inconvenienti	Cause	Rimedi
Odore di gas.	Fuga occasionale dovuta a spegnimento fiamma.	Chiudere il rubinetto alimentazione gas e aerare il locale.
La spia pilota non si accende.	I dispositivi di accensione a scintilla non funzionano.	Verificare l'efficienza dei dispositivi di accensione. Accendere manualmente con fiamma libera. **Importante** **Contattare il servizio assistenza.**
	Presenza d'aria nelle tubazioni dovuta a prolungata inattività.	Insistere più a lungo con l'operazione di accensione.
La spia pilota non rimane accesa.	La termocoppia non si è riscaldata a sufficienza.	Insistere più a lungo con l'operazione di accensione.
La fiamma è gialla.	Bruciatore sporco, tubi di fumo intasati, ricaduta di condensa.	**Importante** **Contattare il servizio assistenza.**
Difficoltà nella rotazione della manopola comando bruciatore.	Malfunzionamento del rubinetto valvolato gas.	**Importante** **Contattare il servizio assistenza.**

IT

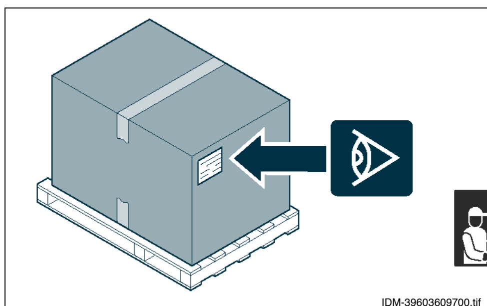
RACCOMANDAZIONI PER LA MOVIMENTAZIONE E INSTALLAZIONE

Importante

Eseguire la movimentazione e l'installazione nel rispetto delle informazioni fornite dal costruttore e riportate direttamente sull'imballo, sull'apparecchiatura e nelle istruzioni per l'uso. Chi è autorizzato ad eseguire queste operazioni dovrà, se necessario, organizzare un "piano di sicurezza" per salvaguardare l'incolumità delle persone direttamente coinvolte.

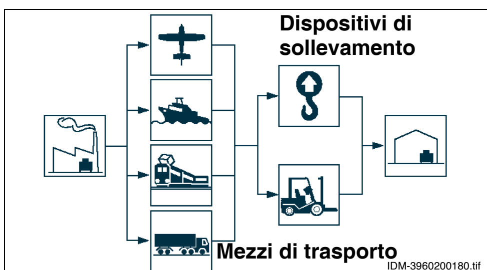
IMBALLO E DISIMBALLO

L'imballo è realizzato, con contenimento degli ingombri, anche in funzione del tipo di trasporto adottato.
Per facilitare il trasporto, la spedizione può essere eseguita con alcuni componenti smontati ed opportunamente protetti e imballati.
Sull'imballo sono riportate tutte le informazioni necessarie ad effettuare il carico e lo scarico.
In fase di disimballo, controllare l'integrità e l'esatta quantità dei componenti.
Il materiale di imballo va opportunamente smaltito nel rispetto delle leggi vigenti.


IDM-39603609700.tif

TRASPORTO

Il trasporto, anche in funzione del luogo di destinazione, può essere effettuato con mezzi diversi.
Lo schema raffigura le soluzioni più utilizzate.
In fase di trasporto, al fine di evitare spostamenti intempestivi, ancorare al mezzo di trasporto in modo adeguato.



IDM-3960200180.tif

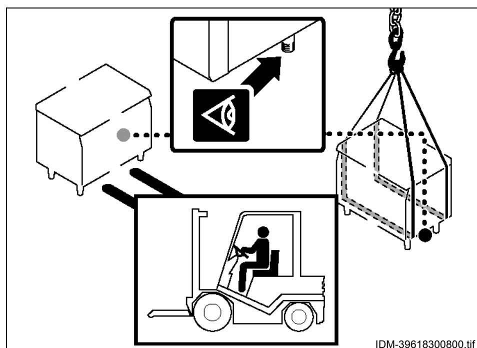
IT

MOVIMENTAZIONE E SOLLEVAMENTO

L'apparecchiatura può essere movimentata con un dispositivo di sollevamento a forche o a gancio di portata adeguata. Prima di effettuare questa operazione, controllare la posizione del baricentro del carico.

Importante

Nell'inserire il dispositivo di sollevamento, fare attenzione al tubo di alimentazione gas.

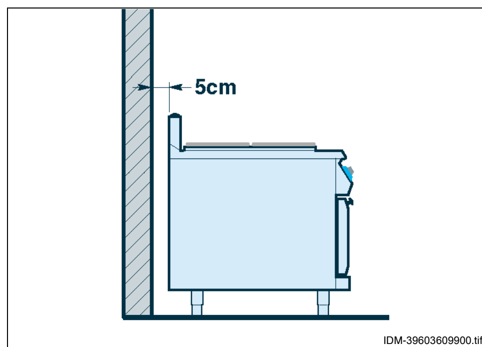

IDM-39618300800.tif

INSTALLAZIONE APPARECCHIATURA

Tutte le fasi di installazione devono essere considerate sin dalla realizzazione del progetto generale. Prima di iniziare tali fasi, oltre alla definizione della zona di installazione, chi è autorizzato ad eseguire queste operazioni dovrà, se necessario, attuare un “piano di sicurezza” per salvaguardare l'incolumità delle persone direttamente coinvolte ed applicare in modo rigoroso tutte le leggi, con particolare riferimento a quelle sui cantieri mobili.
La zona di installazione deve essere provvista di tutti gli allacciamenti di alimentazione e di scarico dei residui di lavorazione. Deve essere adeguatamente illuminata ed avere tutti i requisiti igienici e sanitari rispondenti alle leggi vigenti, per evitare che gli alimenti vengano contaminati.
Se necessario, individuare l'esatta posizione di ogni singola apparecchiatura o sottoinsieme e tracciare le coordinate per posizionarli correttamente.



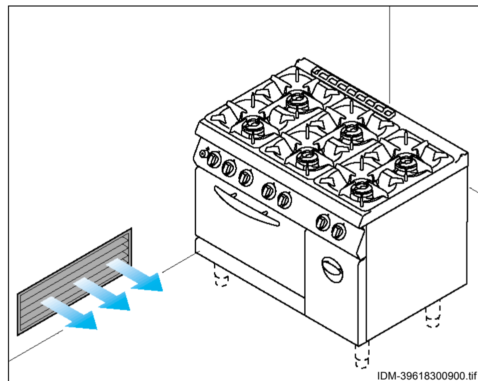
Effettuare l'installazione a una distanza dalla parete non inferiore a 5 cm se essa non resiste a una temperatura di almeno 150 °C.



Eseguire l'installazione secondo le leggi, le norme e le specifiche vigenti nel paese di utilizzo (Decreto ministeriale n.74 - 12/04/96 - UNICIG 87/23).

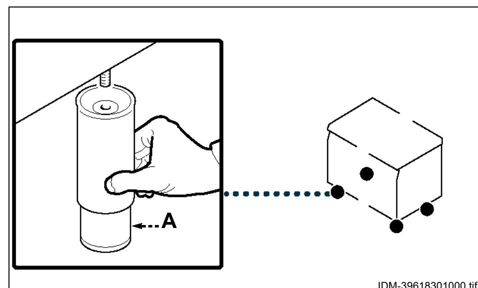
VENTILAZIONE LOCALE

Nel locale dove è installata l'apparecchiatura, devono essere presenti delle prese d'aria per garantire il corretto funzionamento dell'apparecchiatura e per il ricambio d'aria del locale stesso.
Le prese d'aria devono avere dimensioni adeguate, devono essere protette da griglie e collocate in modo da non poter essere ostruite.



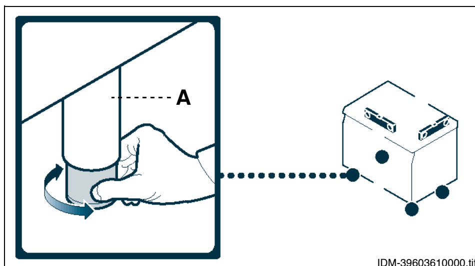
INSTALLAZIONE PARTI SMONTATE

L'apparecchiatura viene consegnata con alcuni componenti smontati; in fase di installazione procedere al loro montaggio. In particolare, montare i piedi di appoggio **(A)**.



LIVELLAMENTO

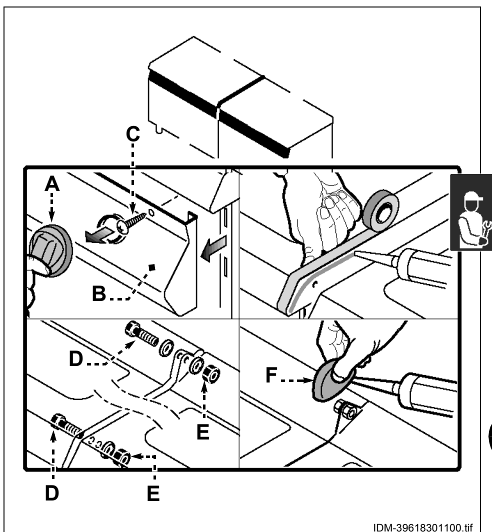
Agire sui piedi di appoggio **(A)** per livellare l'apparecchiatura.



MONTAGGIO APPARECCHIATURE IN BATTERIA

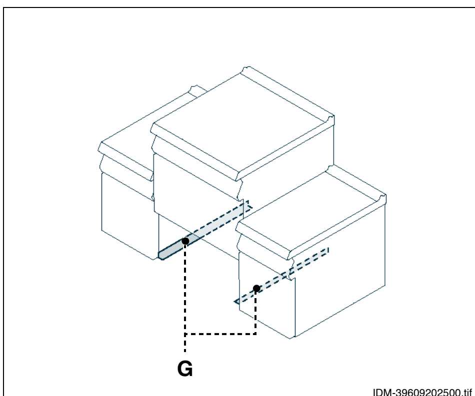
Per montare le apparecchiature in batteria (fianco a fianco) procedere nel modo indicato.

1 - Sfilare le manopole **(A)**.
2 - Svitare le viti **(C)** e smontare i cruscotti **(B)**.
3 - Applicare, sui bordi da accostare, del nastro adesivo di protezione.
4 - Applicare, sui lati da accostare, del sigillante per uso alimentare.
5 - Accostare le apparecchiature.
6 - Collegare le apparecchiature con le viti e i dadi **(D-E)**.
7 - Asportare il sigillante eccedente ed il nastro adesivo.
8 - Applicare il sigillante all'interno del coperchio **(F)** e montarlo per coprire la zona di fissaggio.
9 - Rimontare i cruscotti **(B)** e le manopole **(A)** ad operazione ultimata.



Per le apparecchiature in batteria sono disponibili, a richiesta, diversi kit di allestimento:

G)Kit per installazione "a ponte"

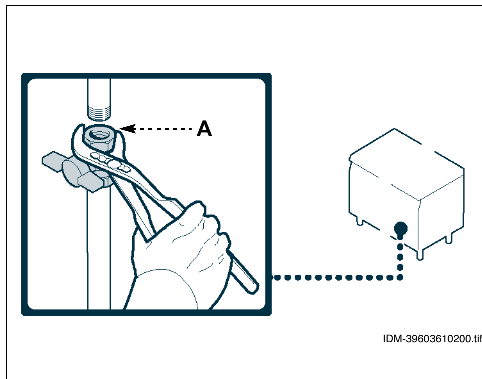


IT

ALLACCIAMENTO GAS

Importante

Chi è autorizzato ad effettuare tale operazione deve possedere capacità ed esperienza acquisita e riconosciuta nel settore specifico, dovrà eseguire l'allacciamento a regola d'arte e tenere conto di tutti i requisiti normativi e legislativi. Ad allacciamento completato, prima di rendere operativa l'attrezzatura, si dovrà verificare attraverso un controllo generale, che non vi siano fughe di gas.



IDM-39603610200.tif

Per effettuare l'allacciamento, collegare il tubo di rete con il tubo di attacco dell'apparecchiatura e interporre un rubinetto di intercettazione **(A)** per interrompere, quando necessario, l'alimentazione del gas.

Importante



Il rubinetto (A), che non è fornito insieme all'apparecchiatura, deve essere installato in posizione facilmente accessibile e deve essere immediatamente individuabile il suo stato (aperto o chiuso).

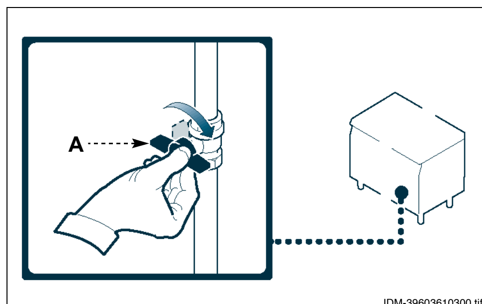
TRASFORMAZIONE ALIMENTAZIONE

L'apparecchiatura è stata collaudata dal costruttore con il proprio gas di rete, segnalato dall'adesivo applicato sulla targhetta di identificazione.

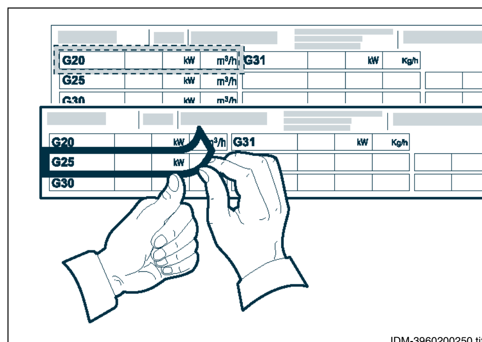
IT

Se il tipo di gas da allacciare è diverso da quello di collaudo, procedere nel modo indicato.

1 - Chiudere il rubinetto alimentazione gas **(A)**.
2 - Sostituire gli ugelli dei bruciatori di piano (vedi pag. 22).
3 - Sostituire l'ugello del bruciatore del forno (vedi pag. 22).
4 - Sostituire gli ugelli delle spie pilota dei bruciatori di piano (vedi pag. 23).
5 - Sostituire l'ugello della spia pilota del bruciatore del forno (vedi pag. 23).
6 - Regolare il minimo sui rubinetti valvolati gas dei bruciatori di piano (vedi pag. 19) e del bruciatore del forno (vedi pag. 20).
7 - Rimuovere l'adesivo applicato sulla targhetta di identificazione e applicare quello nuovo per evidenziare il gas in uso.



IDM-39603610300.tif



IDM-3960200250.tif

Importante

Ad operazione ultimata, accertarsi che non vi siano fuoriuscite di gas o anomalie di funzionamento.

COLLAUDO APPARECCHIATURA



Importante

Prima della messa in servizio, deve essere eseguito il collaudo dell'impianto, al fine di valutare le condizioni operative di ogni singolo componente ed individuare le eventuali anomalie. In questa fase, è importante verificare che tutte le condizioni di sicurezza e di igiene siano rigorosamente rispettate.

Per effettuare il collaudo, eseguire le seguenti verifiche:

1 - aprire il rubinetto alimentazione gas e verificare la tenuta dei collegamenti;

2 - verificare che il gas di rete corrisponda a quello per la messa in funzione dell'apparecchiatura e, se necessario, effettuare la trasformazione (vedi pag. 18);

3 - verificare la regolare accensione e combustione dei bruciatori di piano e del bruciatore del forno;

4 - verificare e, se necessario, regolare la pressione e la portata del gas al minimo e al massimo (vedi pag. 13);

5 - verificare il corretto funzionamento della termocoppia di sicurezza;

6 - verificare che non vi siano perdite di gas;

7 - verificare che le targhette siano compilate con le indicazioni del gas relativo al paese di utilizzo.

Effettuato il collaudo, se necessario, addestrare opportunamente l'utilizzatore, affinché acquisisca tutte le competenze necessarie alla messa in servizio dell'apparecchiatura in condizioni di sicurezza, come previsto dalle leggi vigenti.



REGOLAZIONI 8

RACCOMANDAZIONI PER LE REGOLAZIONI



Importante

Prima di effettuare qualsiasi tipo di regolazione, attivare tutti i dispositivi di sicurezza previsti e valutare se sia necessario informare adeguatamente il personale che opera e quello nelle vicinanze. In particolare chiudere il rubinetto alimentazione gas ed impedire l'accesso a tutti i dispositivi che potrebbero, se attivati, provocare condizioni di pericolo inatteso causando danni alla sicurezza e alla salute delle persone.

IT

REGOLAZIONE MINIMO RUBINETTO VALVOLATO GAS (BRUCIATORI DI PIANO)

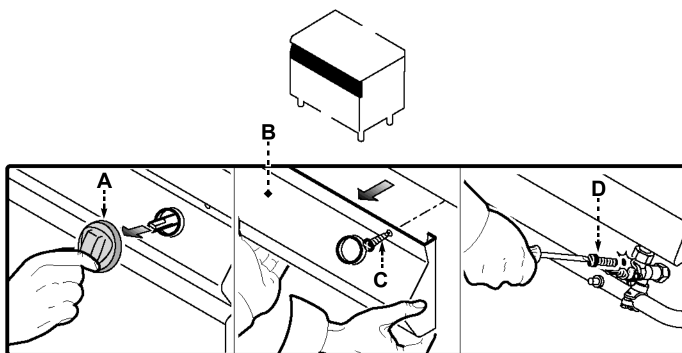


Importante

Questa regolazione si effettua solo se il tipo di gas da allacciare è diverso da quello di collaudo, dopo avere eseguito la trasformazione dell'alimentazione (vedi pag. 18). Prima di effettuare questa regolazione è necessario verificare che la pressione del gas di alimentazione sia conforme al valore della pressione nominale relativa allo stesso tipo di gas (vedi tabella in fondo al manuale).

Per questa operazione procedere nel modo indicato.

1 - Chiudere il rubinetto alimentazione gas
2 - Sfilare le manopole **(A)**.
3 - Svitare le viti **(C)** e smontare il cruscotto **(B)**.
4 - Estrarre l'iniettore **(D)** e sostituirlo con quello adatto al tipo di gas utilizzato (vedi tabella in fondo al manuale).
5 - Dopo la regolazione sigillare la vite con vernice.
6 - Rimontare il cruscotto **(B)** e le manopole **(A)** ad operazione ultimata.







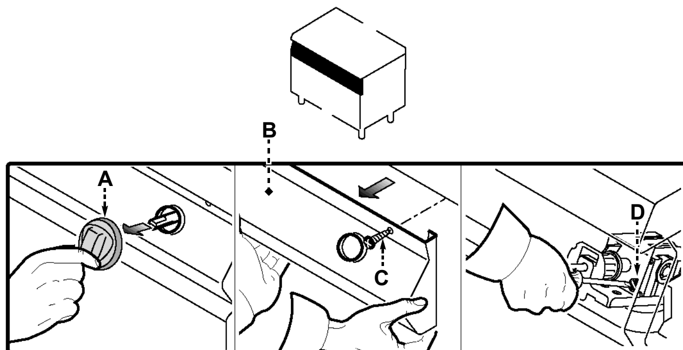
REGOLAZIONE MINIMO VALVOLA GAS (FORNO)

Importante

Questa regolazione si effettua solo se il tipo di gas da allacciare è diverso da quello di collaudo, dopo avere eseguito la trasformazione dell'alimentazione (vedi pag. 18). Prima di effettuare questa regolazione è necessario verificare che la pressione del gas di alimentazione sia conforme al valore della pressione nominale relativa allo stesso tipo di gas (vedi tabella in fondo al manuale).

Per questa operazione procedere nel modo indicato.

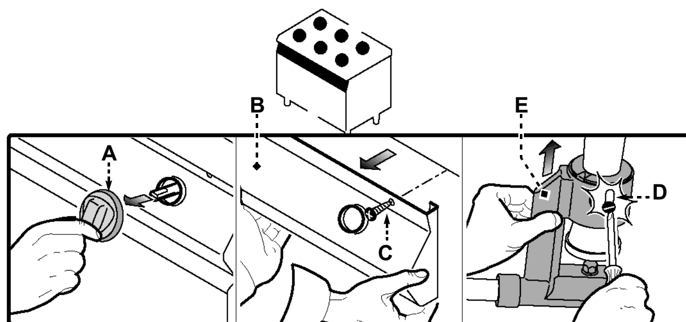
1 - Chiudere il rubinetto alimentazione gas
2 - Sfilare le manopole **(A)**.
3 - Svitare le viti **(C)** e smontare il cruscotto **(B)**.
4 - Estrarre l'iniettore **(D)** e sostituirlo con quello adatto al tipo di gas utilizzato (vedi tabella in fondo al manuale).
5 - Dopo la regolazione sigillare la vite con vernice.
6 - Rimontare il cruscotto **(B)** e le manopole **(A)** ad operazione ultimata.



REGOLAZIONE ARIA PRIMARIA BRUCIATORE DI PIANO

Per questa operazione procedere nel modo indicato.

1 - Chiudere il rubinetto alimentazione gas.
2 - Sfilare le manopole **(A)**.
3 - Svitare le viti **(C)** e smontare il cruscotto **(B)**.
4 - Allentare la vite **(D)** e sollevare il supporto bruciatore **(E)** fino a battuta.
5 - Stringere la vite **(D)** e ripristinare le condizioni iniziali ad operazione ultimata.



IDM-39618301400.tif

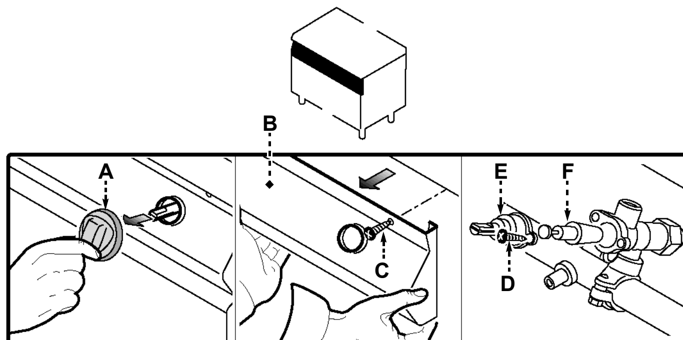


INGRASSAGGIO RUBINETTO GAS

Per questa operazione procedere nel modo indicato.

1 - Chiudere il rubinetto alimentazione gas.
2 - Sfilare le manopole **(A)**.
3 - Svitare le viti **(C)** e smontare il cruscotto **(B)**.
4 - Svitare le viti **(D)** ed estrarre la calotta **(E)**.
5 - Sfilare il cono **(F)**.
6 - Pulire il cono **(F)** e anche la sua sede.
7 - Cospargere di grasso il cono **(F)**, inserirlo nella sua sede e ruotarlo alcune volte.
8 - Sfilare il cono **(F)** per eliminare il grasso in eccedenza.
9 - Rimontare il cono **(F)** e la calotta **(E)**.
10 - Rimontare il cruscotto **(B)** e le manopole **(A)** ad operazione ultimata.

IT



IDM-39618301500.tif

RACCOMANDAZIONI PER LA SOSTITUZIONE PARTI

Prima di effettuare qualsiasi intervento di sostituzione, attivare tutti i dispositivi di sicurezza previsti e valutare se sia necessario informare adeguatamente il personale che opera e quello nelle vicinanze. In particolare chiudere il rubinetto alimentazione gas ed impedire l'accesso a tutti i dispositivi che potrebbero, se attivati, provocare condizioni di pericolo inatteso causando danni alla sicurezza e alla salute delle persone.

Qualora sia necessario sostituire dei componenti usurati, utilizzare esclusivamente dei ricambi originali. Si declina ogni responsabilità per danni a persone o componenti derivanti dall'impiego di ricambi non originali e interventi straordinari che possono modificare i requisiti di sicurezza, senza l'autorizzazione del costruttore. Per la richiesta di componenti seguire le indicazioni riportate nel catalogo ricambi.

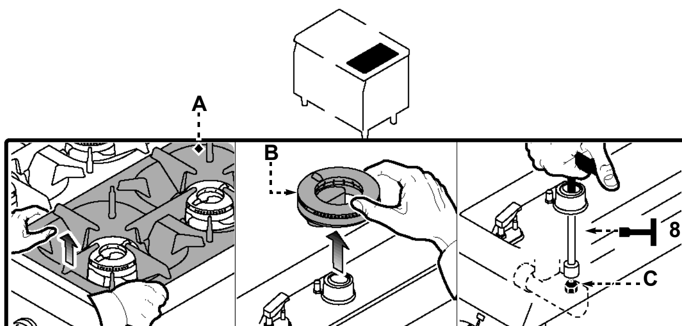
SOSTITUZIONE UGELLO BRUCIATORE DI PIANO

Per questa operazione procedere nel modo indicato.

1 - Chiudere il rubinetto alimentazione gas.
2 - Asportare la griglia **(A)**.
3 - Sfilare il bruciatore **(B)**.
4 - Svitare l'ugello **(C)** e sostituirlo con quello adatto al tipo di gas utilizzato (vedi tabella in fondo al manuale).
5 - Riposizionare il bruciatore e la griglia.



IT

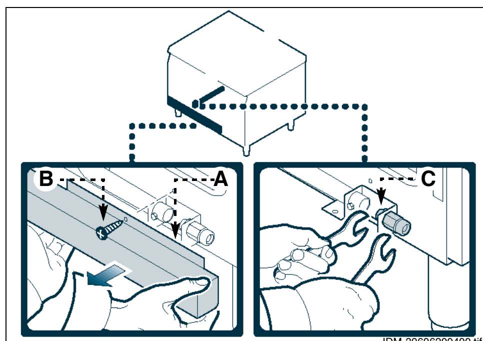


IDM-39618301600.tif

SOSTITUZIONE UGELLO BRUCIATORE FORNO

Per questa operazione procedere nel modo indicato.

1 - Chiudere il rubinetto alimentazione gas.
2 - Svitare le viti **(B)** e smontare il cruscotto **(A)**.
3 - Svitare l'ugello **(C)** e sostituirlo con quello adatto al tipo di gas utilizzato (vedi tabella in fondo al manuale).
4 - Rimontare il cruscotto **(A)** ad operazione ultimata.

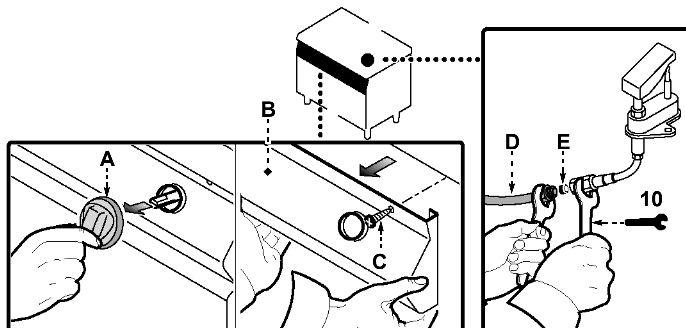


IDM-39606200400.tif

SOSTITUZIONE UGELLO SPIA PILOTA BRUCIATORE DI PIANO

Per questa operazione procedere nel modo indicato.

1 - Chiudere il rubinetto alimentazione gas.
2 - Sfilare le manopole **(A)**.
3 - Svitare le viti **(C)** e smontare il cruscotto **(B)**.
4 - Smontare il tubo **(D)**.
5 - Estrarre l'ugello **(E)** e sostituirlo con quello adatto al tipo di gas utilizzato (vedi tabella in fondo al manuale).
6 - Rimontare il tubo **(D)**, il cruscotto **(B)** e le manopole di comando **(A)**.



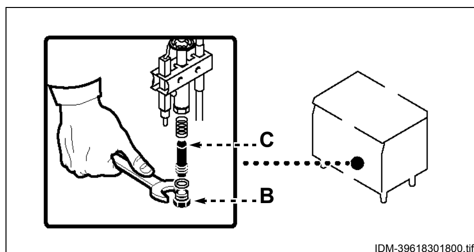
IDM-39618301



SOSTITUZIONE UGELLO SPIA PILOTA BRUCIATORE FORNO

Per questa operazione procedere nel modo indicato.

1 - Accedere alla spia pilota attraverso l'apertura situata sotto l'apparecchiatura.
2 - Svitare il tappo **(B)**.
3 - Estrarre l'ugello **(C)** e sostituirlo con quello adatto al tipo di gas utilizzato (vedi tabella in fondo al manuale).
4 - Rimontare il tappo **(B)**.



IDM-39618301800.tif

IT

DISMISSIONE E DEMOLIZIONE APPARECCHIATURA

In fase di dismissione, è necessario effettuare una serie di interventi per fare in modo che l'apparecchiatura ed i suoi componenti non costituiscano un intralcio e non siano facilmente accessibili.

Per evitare che l'apparecchiatura possa costituire pericoli per le persone e l'ambiente, è necessario scollegare e rendere inutilizzabili tutte le fonti di alimentazione (elettrica, ecc.) e scaricare tutti i liquidi eventualmente presenti (lubrificanti, oli, ecc).

Depositare l'apparecchiatura in una zona adatta, non facilmente accessibile ed opportunamente delimitata per evitare l'accesso da parte di chiunque.

In fase di demolizione, selezionare tutti i componenti in funzione delle loro caratteristiche chimiche e provvedere allo smaltimento differenziato nel rispetto delle leggi vigenti in materia. _

Importante

Non disperdere nell'ambiente prodotti non biodegradabili, oli lubrificanti e componenti non ferrosi (gomma, PVC, resine, ecc.). Effettuare il loro smaltimento nel rispetto delle leggi vigenti in materia.

CONTENTS

1st PART 

2nd PART 

INDEX

GB

GB

INFORMATION FOR THE READER

To find the specific topics of interest to you quickly, refer to the index at the start of the manual.
This manual is subdivided into two parts.



1st part: contains all information necessary for general readers, i.e. for users of the appliance.



2nd part: contains all the information necessary for special categories of reader, i.e. all skilled operators authorised to handle, transport, install, service, repair and scrap the appliance.

While users are instructed to refer to the 1st part only, the 2nd part is addressed to skilled operators. They may also read the 1st part for a more complete picture of the information provided if necessary.

PURPOSE OF THE MANUAL

The constructor has produced this manual, which forms an integral part of the appliance, to provide the necessary information for those authorised to interact with it during its working life.
As well as adopting good practices for use, the manual's intended readers must read it thoroughly and apply its instructions to the letter.
The constructor supplies this information in its own language (Italian), but it may be translated into other languages to meet legal and/or commercial requirements.
A little time taken to read this information will allow the prevention of risks to health and safety, and the risk of economic losses.
Keep this manual in a clearly identified safe place throughout the working life of the appliance, so that it will always be available when required for consultation.

The constructor reserves the right to make changes without any obligation to provide any prior notice.
A number of symbols have been used to highlight particularly important parts of the text or important specifications. Their meaning is as defined below.







Caution - warning

Indicates that suitable procedures must be adopted to avoid putting people's health and safety at risk or causing economic losses.



Important

Indicates particularly important technical information which must not be overlooked.

GB

IDENTIFICATION OF CONSTRUCTOR AND APPLIANCE

The nameplate shown here is fitted directly to the appliance. It contains references and all essential information for operating safety.

A) Extra nameplate
a_1) Country of use
a_2) Appliance category
a_3) Type of gas
a_4) Gas pressure
a_5) Type of fume exhaust vent
B) Nameplate
b_1) Appliance model
b_2) Type of customisation
b_3) Constructor identification
b_4) Serial number
b_5) Protection class
b_6) EC conformity mark
b_7) Reference standard
b_8) EC certificate number
b_9) Product family type
b_{10}) Type of gas
b_{11}) Rated power (kW)
b_{12}) Gas consumption
b_{13}) Testing gas indicator frame
b_{14}) Date of construction
C) Testing gas plate
c_1) Type of gas
c_2) Gas pressure

The installer must select the plate **(A)** and apply it alongside the nameplate relating to the country of use, and must mark the relative appliance class (Type **(A)** = standard fume exhaust vent – Type B11 = tall fume exhaust vent).

If the appliance is to be used with the same type of gas as used by the constructor for testing, the installer has to remove the plate **(C)** and apply the indicator **(b_{13})** against the data of the gas for use on the nameplate.





GB

IDM-39614500100.tif

PROCEDURE FOR REQUESTING SERVICE

Contact one of the authorised service centres for all requirements.

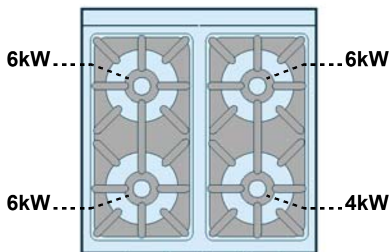
When requesting service, state the data provide on the nameplate and provide a description of the fault.

GENERAL DESCRIPTION OF APPLIANCE

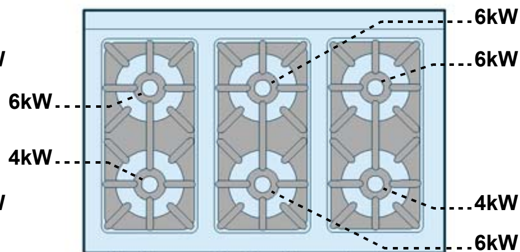
The open burner range with oven, referred to from now on as the appliance, is designed and constructed for preparing and cooking foods in the professional catering sector.

The appliance is produced in several versions to meet varying user requirements (see diagram).

1G1FA0G

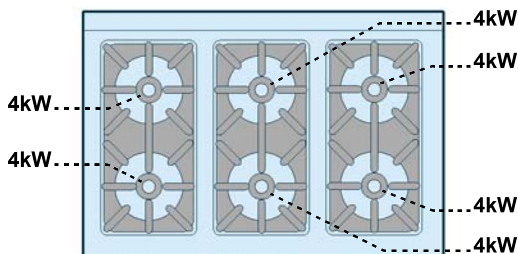


2G1FA0G



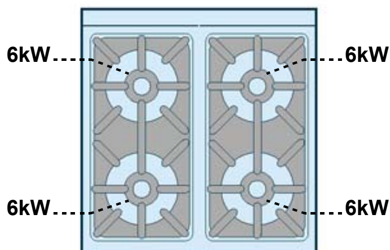


2G1FADG

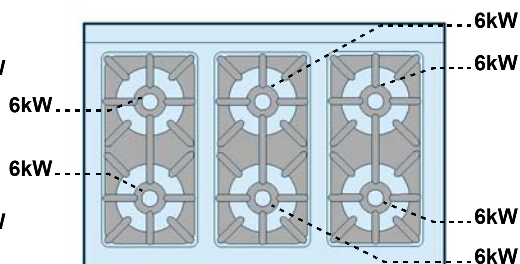


IDM-39618300100.tif

1G1FABG



2G1FABG



GB

Main Parts

A)Hob: in stainless steel.

B)Top burners: in enamelled cast iron, the power they are able to supply varies depending on their size.

C)Fume exhaust vent: for removal of the fumes from the oven.

D)Piezoelectric ignition: lights the oven burner

E)Oven control knob: regulates the gas supply to the oven burner

F) Top burner control knobs: regulate the gas supply to the top burners

G)Thermostatic oven: in steel, complete with airtight door with heat-resistant handle

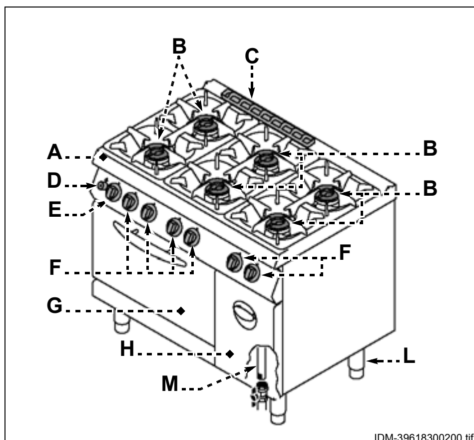
H)Cupboard hatch: for accessing the inside of the side cupboard (For version 2G1FA0G-2G1FADG - 2G1FABG only)

L) Height adjustable feet: to allow perfect levelling of the appliance.

M)Gas supply connection: for connection of the gas supply



Its position varies depending on the version (See “Connection card” at back of manual).



TECHNICAL DATA

See tables and "Connection chart" at the back of the manual.

GB

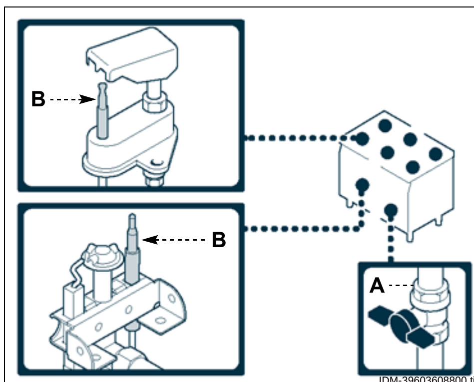
SAFETY DEVICES

Although the appliance is complete with all safety devices, during installation and connection additional devices must be added if necessary to comply with the relevant legal requirements.

The illustration shows the position of the devices.

A)Gas supply tap: for turning the connection to the gas supply line on and off.

B)Safety thermocouple: cuts out the gas supply if the flame goes out





Caution - warning

Make a daily check that the safety devices are properly installed and in good working order.

SAFETY AND INFORMATION SIGNS

The illustration shows the position of the signs provided.

A)Nameplate with manufacturer and appliance data.

B)General hazard: read the manual carefully before carrying out any procedure.

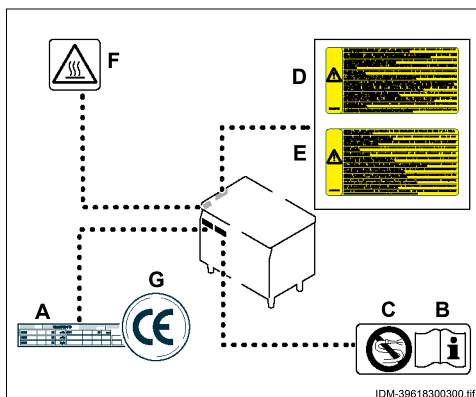
C)General hazard: when washing the appliance do not point pressurised water jets at internal parts.

D)General hazard: all relevant regulations must be complied with. "Install in compliance with the relevant regulations and use in well ventilated premises only".

E)General hazard: all relevant regulations must be complied with. "No liability is accepted in case of failure to comply with the installation and commissioning instructions".

F)Burn hazard: watch out for hot surfaces.

G)CE marking: indicates that the appliance is compliant with the relevant norms.



OPTIONAL ACCESSORIES

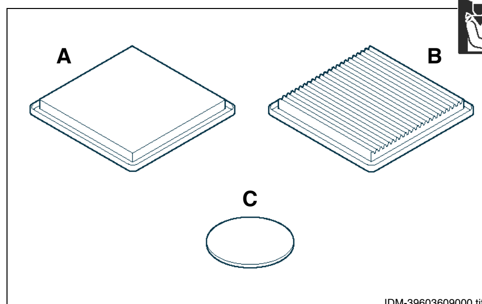
The appliance can be equipped with the following accessories on request.

A)Smooth radiant plate

B)Ribbed radiant plate

C)Reduction plate

D)"Bridge" installation kit (see page 17).



GB

SAFETY 3

GENERAL SAFETY PRECAUTIONS

– During design and construction, the constructor has paid special attention to factors which may cause risks to the health and safety of the people interacting with the appliance. As well as complying with the relative legal requirements, he has adopted all the "rules of good construction practice". This information is provided to encourage users to take special care in order to prevent all risks. However, there is no replacement for care and attention. Safety also depends on all the operators who interact with the appliance.

– Read the instructions provided in the manual supplied and those applied to the appliance itself with care, paying special attention to those relating to safety.

– Take care not to knock or drop the appliance during transport, handling and installation, to avoid damage to its components.

- Never tamper with, elude, eliminate or bypass the safety devices installed. Failure to comply with this rule may cause serious risks to health and safety.
- Even after you have read all the appropriate documentation, if necessary on first use carry out a few trial operations to get to know the controls, especially those used for switching on and off.
- Use the appliance only for the functions intended by the manufacturer. Improper use of the appliance may involve health and safety risks and economic losses.
- All servicing operations requiring specific technical knowledge or skills must only be carried out by qualified staff with recognised experience in the specific sector.
- Clean all parts which may come into direct or indirect contact with foods, and all the surrounding areas, with care in order to maintain hygiene and protect foods from all forms of contamination.



- When cleaning, use only food-approved detergents. Never use corrosive or flammable cleaning products, or products which contain any substances harmful for human health.
- Carry out cleaning procedures when reasonably necessary, and always after each use of the appliance.
- When cleaning and sanitising the appliance with detergents, always wear personal protection equipment (gloves, masks, goggles, etc.) as required by the relevant health and safety legislation. .
- At the end of each session of use, make sure that the burners are off, with the control knobs turned off and the gas supply lines disconnected.
- In the event of lengthy periods out of use, thoroughly clean all internal and external parts of the appliance and the surrounding area (in accordance with the manufacturer’s instructions) and disconnect all supply lines.
- During routine use of the appliance, the Operator's constant presence is required.
- When washing the appliance do not point pressurised water jets at internal parts.
- Do not leave flammable objects or materials inside or close to the appliance.

SAFETY WARNINGS FOR ELECTRICAL EQUIPMENT

GB

The electrical equipment has been designed and constructed in accordance with the relevant regulations. These regulations consider operating conditions in relation to the surrounding environment.

The list specifies the conditions required for the correct operation of the electrical equipment.

- The room temperature must not be less than 5°C.
- Relative humidity must be between 50% (measured at 40°C) and 90% (measured at 20°C).
- The place of installation must not be a source of electromagnetic interference and radiation (X-rays, lasers, etc.).
- The room must not have areas with concentrations of gas or powders which are potentially explosive and/or represent a fire hazard.
- The products and materials used during production and maintenance must not contain contaminants or corrosives (acids, chemicals, salts, etc.) and must not be able to penetrate and/or come into contact with the electrical components.
- During transport and storage, the ambient temperature must be between -25°C and 55°C. However, the electrical equipment may be exposed to a temperature of up to 70°C, provided the exposure time does not exceed 24 hours.

If it is not possible to comply with one or more of the conditions listed, essential for correct operation of the electrical equipment, agreement must be reached in the contract concerning the additional features required to create the most suitable conditions (e.g. special electrical components, air-conditioning equipment, etc.).

RECOMMENDATIONS FOR USE

Important

The rate of accidents deriving from the use of appliances depends on many factors which cannot always be foreseen and controlled. Some accidents may be caused by unpredictable environmental factors, while others are due above all to the behaviour of users. As well as receiving authorisation and appropriate instruction, if necessary, the first time they use the appliance, users must carry out a few simulated practice operations in order to get to know the controls and the main functions.

Use only as intended by the constructor and never tamper with any device to obtain performance levels outside the rated specifications. Before use, check that the safety devices are properly installed and in good working order. As well as taking care to meet these requirements, users must also implement all safety regulations and read the description of the controls and the start-up procedure carefully.

DESCRIPTION OF CONTROLS

The appliance is fitted with the controls for use of its main functions.

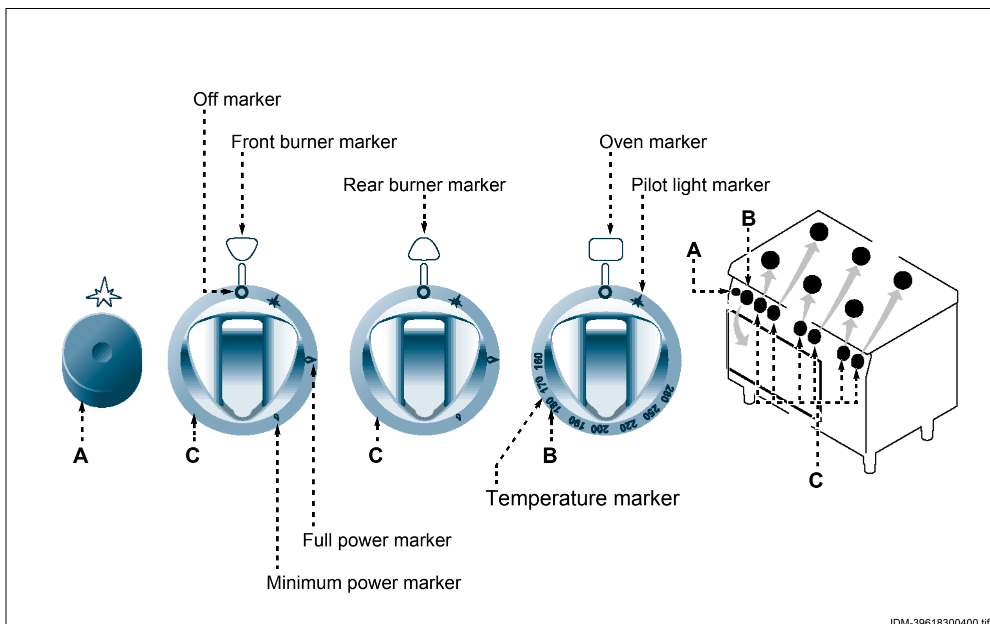
A)Piezoelectric ignition knob: lights the oven pilot light.

B)Oven control knob: turns on and off and regulates the oven burner

C)Top burner control knob: turns on and off and regulates the corresponding top burner



GB

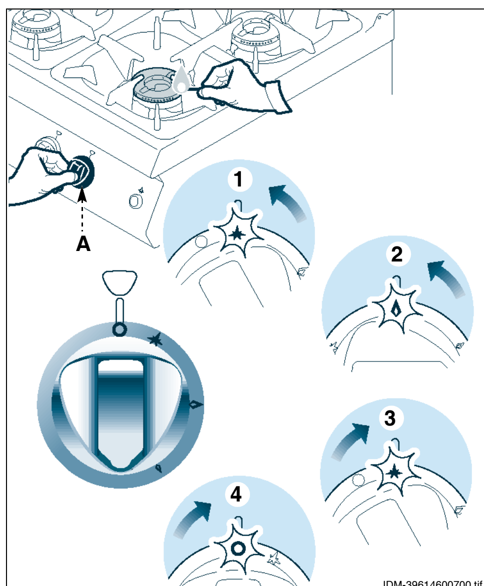


C139618300.fm

SWITCHING THE TOP BURNER ON AND OFF

Lighting

1 - Turn on the gas supply tap.
2 - Press the knob **(A)** and turn it anti-clockwise (pos. **1**) to light the pilot light.
3 - Keep the knob pressed for about 15 sec. to prime the thermocouple.
4 - Turn the knob anti-clockwise (pos. **2**) to light the burner.
5 - Turn the knob gradually anti-clockwise to adjust the power of the flame down to the minimum setting.



Turning off

1 - Turn the knob clockwise (pos. **3**) to turn the burner off. The pilot light will remain on to allow the burner to be re-lit.
2 - Turn the knob clockwise (pos. **4**) to turn off the pilot light.





3 - Turn off the knob to ensure safety.

SWITCHING THE OVEN ON AND OFF

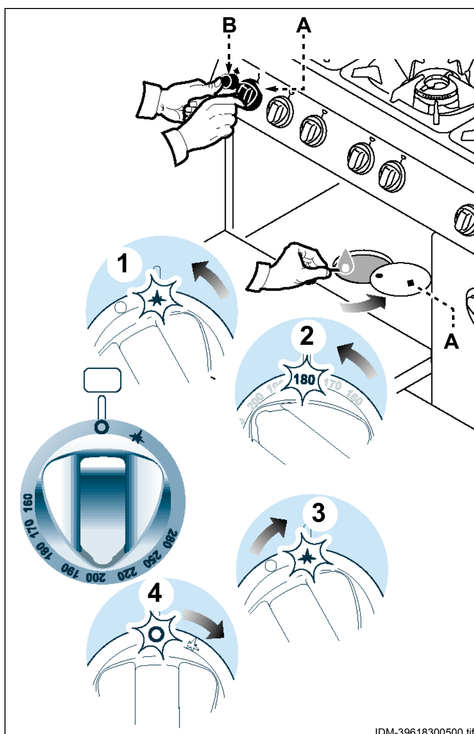
Lighting



Important

At first switch-on, preheat as appropriate.

1 - Turn on the gas supply tap.
2 - Press the knob **(A)** and turn it anti-clockwise (pos. 1) while at the same time pressing the piezoelectric ignition knob **(B)** repeatedly to light the pilot light.
3 - Keep the knob pressed for about 15 sec. to prime the thermocouple. The pilot light can also be lit by hand through the hatch **(C)**.
4 - Turn the knob anti-clockwise (pos. **2**) to between the minimum and maximum temperature and wait for the warm-up time before using the oven (see table).



Turning off

1 - Turn the knob clockwise (pos. **3**) to turn the burner off. The pilot light will remain on to allow the burner to be re-lit.

2 - Turn the knob clockwise (pos. **4**) to turn off the pilot light.

3 - Turn off the knob to ensure safety.

LENGTHY DOWNTIMES OF APPLIANCE

If the appliance is to be out of use for a lengthy period, proceed as follows.

1 - Turn off the gas supply tap.

2 - Clean the appliance and the surrounding areas thoroughly.

3 - Spread a film of edible oil over the stainless steel surfaces.

4 - Carry out all the servicing procedures.

5 - Leave the appliance uncovered and the cooking chambers open.

USEFUL ADVICE FOR USE

To ensure correct use of the appliance, the following rules should be adopted.

– Use only the accessories recommended by the constructor.
– Check that the oven bottom plate is positioned correctly.
– Check that the inspection hatch is closed.
– Allow the oven to warm up before using it.
– Do not use the oven with the door part open.
– When cooking in the oven, use the top guides for cakes and the bottom guides for roasts.
– Always keep the appliance and the surrounding areas clean.
– When cleaning, use only food-approved detergents.



SERVICING 5

GB

RECOMMENDATIONS FOR SERVICING

Keep the appliance at peak efficiency by carrying out the scheduled servicing procedures recommended by the constructor. Proper servicing will allow the best performance, a longer working life and constant maintenance of safety requirements.



Caution - warning

Before carrying out any servicing procedure, activate all the safety devices provided and decide whether staff at work and those in the vicinity should be informed. In particular, turn off the gas supply tap, cut off the electricity supply using the master switch and prevent access to all devices that might cause unexpected health and safety hazards if turned on.

At the **end of each session** of use and whenever necessary, clean:

– The hob (see page 12).
– The top burners (see page 12).
– The oven (see page 13).
– The accessories (see page 12).
– The appliance and the surrounding environment (see page 12).

Every **100 working hours** have skilled, authorised personnel carry out the following operations.

– A check on the gas pressure and system tightness.
– A check on the efficiency of the safety thermocouple.
– A check on the efficiency of the flues, cleaning them if necessary.
– Greasing of the gas tap. (see page 21)

CLEANING INSTRUCTIONS

Since the appliance is used for preparing foods for human consumption, special care must be paid to everything relating to hygiene, and the appliance and the entire surrounding environment must constantly be kept clean



Important

Before starting any cleaning operation, always turn off the gas supply tap and allow the appliance to cool.

The precautions which follow are also important.

1 - Clean all parts of the appliance with warm water, food-approved detergents and non-abrasive materials only.

2 - Thoroughly clean all parts which come into direct or indirect contact with foods and all surrounding areas.



Caution - warning

Never use products containing substances harmful or hazardous for health (solvents, petroleum spirits, etc.).

3 - Rinse surfaces with drinking water and dry.

4 - Take special care not to damage stainless steel surfaces. In particular, avoid the use of corrosive products and do not use abrasive materials or sharp tools.

5 - Pressurised water jets may only be used on external parts.

6 - Remove food residues immediately before they set.

7 - Remove the limescale deposits which may form on some of the appliance's surfaces.



CLEANING THE HOB, BURNERS AND ACCESSORIES

To carry out this operation, proceed as follows.

1 - Remove the burner cap **(A)** and the burner **(B)**.

2 - Clean the burner and the flame cap thoroughly and check that the holes in it are not blocked.

3 - Clean the ignition slot in the burner regularly.

4 - Clean the hob.

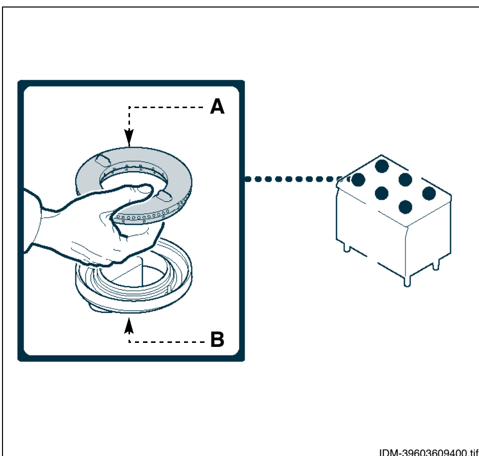
5 - After use, clean the accessories with a suitable grease-remover product. If possible, wash in the dishwasher.

6 - Dry the surfaces and reassemble the components.



Caution - warning

Never pour water or allow dirt to fall into the burner as this will cause the burner to malfunction or block the nozzle.

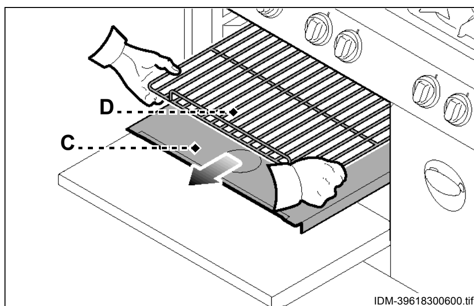


GB

CLEANING OVEN

To carry out this operation, proceed as follows.

1 - Remove the bottom plate **(C)** and the grid **(D)** from the oven and clean them thoroughly.
2 - Clean the inside parts of the oven to remove any deposits which may impair its operation.
3 - Dry the surfaces and reassemble the components.

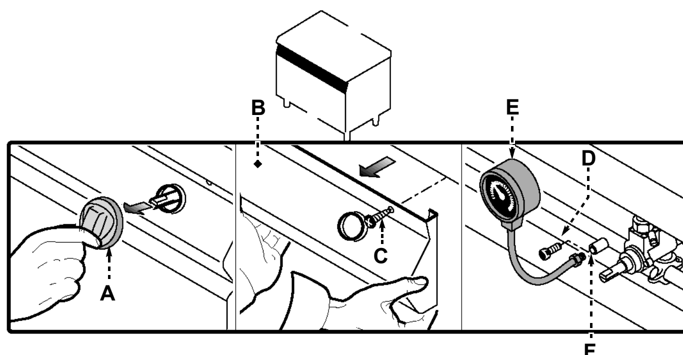


CHECKING GAS PRESSURE

To carry out this operation, proceed as follows.

1 - Turn off the gas supply tap.
2 - Pull off the knob **(A)**.
3 - Undo the screws **(C)** and remove the control panel **(B)**.
4 - Undo the screw **(D)** of the pressure connection.
5 - Connect the pressure gauge **(E)** to the pressure test point **(F)**.
6 - Turn the gas supply tap back on.
7 - Light one of the burners, turn the knob to the full flame setting (see page 9) then check that the pressure reading is the same as the values provided in the table (see back of manual).
8 - Switch off the burner, turn off the gas supply tap and disconnect the pressure gauge.
9 - Restore the initial conditions after completing the operation.





GB

C139618300.fm

TROUBLESHOOTING

The appliance has been tested before being put into service.
The information provided below is intended to assist in the identification and correction of any anomalies and malfunctions which might occur during use.

The user can solve some of these problems himself, but for others specific technical knowledge or skill is required, and so they must only be carried out by qualified staff with recognised experience acquired in the specific sector of operation.

Faults	Causes	Remedies
Smell of gas.	Occasional leak because flame has gone out.	Turn off the gas supply tap and ventilate the room.
The pilot light does not ignite.	The spark ignition devices are not working.	Check that the ignition devices are in good working order Light by hand with a naked light. **Important** **Contact the after-sales service.**
	Air in pipelines due to long period out of use.	Make more attempts to light the flame.
The pilot light goes out.	The thermocouple has not warmed up enough.	Make more attempts to light the flame.
The flame is yellow.	Burner dirty, heat exchange pipes clogged, condensation drips.	**Important** **Contact the after-sales service.**
Burner control knob is stiff.	Gas control valve malfunction.	**Important** **Contact the after-sales service.**

GB

RECOMMENDATIONS FOR HANDLING AND INSTALLATION

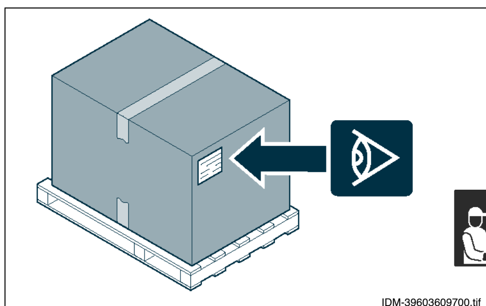


Important

When handling and installing the appliance comply with the information provided by the constructor directly on the packaging, on the appliance and in the instructions for use. If necessary, the person authorised to carry out these operations must organise a "safety plan" to protect the people directly involved.

PACKAGING AND UNPACKING

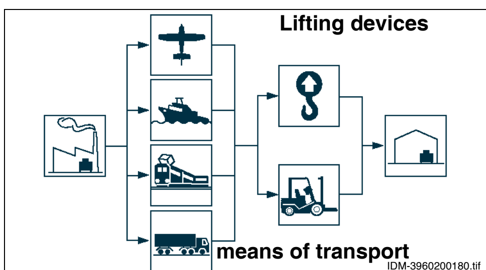
The packaging is designed to reduce space and as appropriate to the type of transport used.
To simplify transport, some components may be removed and suitably protected and packed for transport.
The packaging carries all information necessary for loading and unloading.
When unpacking, check that all components are present in the correct quantities and are undamaged.
The packaging material must be properly disposed of in accordance with legal requirements.



IDM-39603609700.tif

TRANSPORT

Different means of transport may be used, depending partly on the destination.
The chart shows the most commonly used alternatives.
During transport, fix the packaging to the means of transport securely to prevent undesirable shifting.



IDM-3960200180.tif

GB

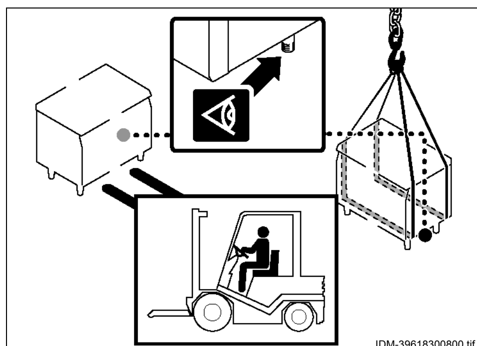
HANDLING AND LIFTING

The appliance can be handled using fork-lift or hook equipment of suitable load-carrying capacity.
Before lifting, check the position of the load's centre of gravity.



Important

When engaging with the lifting equipment, watch out for the gas supply pipe.



IDM-39618300800.tif

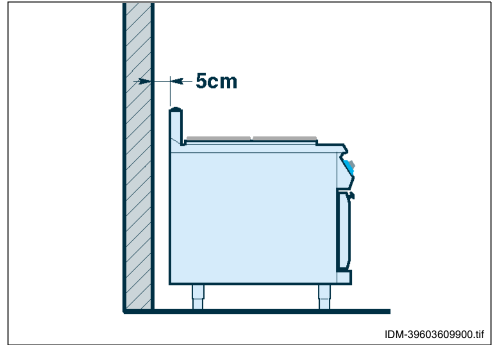
C139618300.fm

INSTALLATION OF THE APPLIANCE

All installation stages must be considered right from production of the general layout. Before starting these stages, as well as deciding the place of installation, if necessary, the person authorised to carry out these operations must organise a "safety plan" to protect the people directly involved, and he must also ensure strict compliance with all legal requirements, especially those relating to mobile work-sites.

The place of installation must have all the connections needed to supply the appliance and dispose of the production residues, must be suitably lit and must meet all legal health and hygiene requirements to prevent the contamination of the foods.

If necessary, fix the exact position of each individual appliance or subassembly by mark coordinates to locate them correctly.



Appliances must be at some distance from the wall (at least 5 cm if the wall is not designed to be resistant to a temperature of at least 150°C)

Install in accordance with the relevant legislation, regulations and specifications in the country of use.

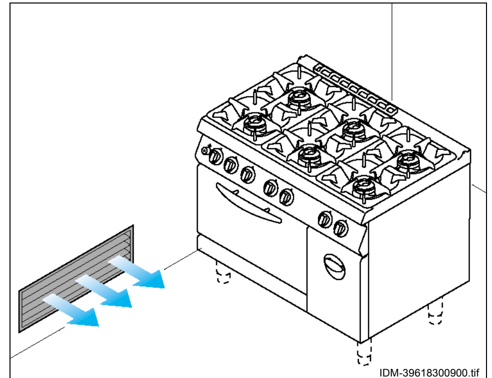


ROOM VENTILATION

The room where the appliance is installed must have air inlets to ensure that the appliance can operate correctly and provide the necessary air exchange in the room itself.

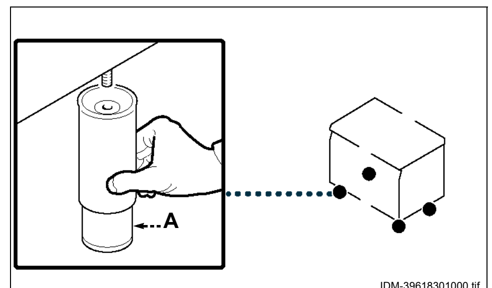
The air inlets must be of appropriate size and must be protected by gratings and placed so that they cannot be obstructed.

GB



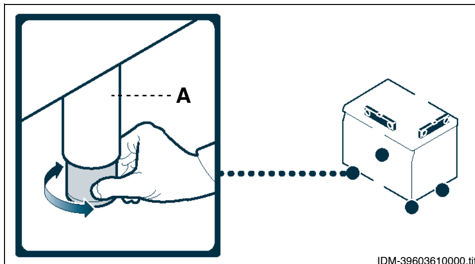
INSTALLATION OF DISMANTLED PARTS

The appliance is delivered with some components dismantled and they have to be fitted during installation. Specifically, the floor-mounted feet must be fitted **(A)**.



LEVELLING

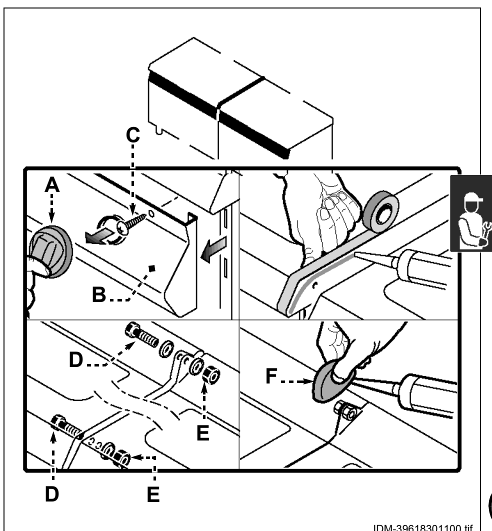
Adjust the floor-mounted feet **(A)** to level the appliance.



ASSEMBLY APPLIANCES IN BANKS

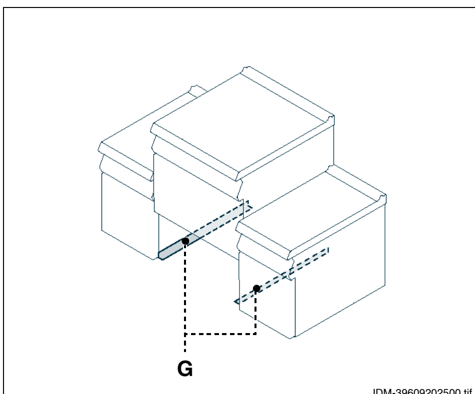
To assemble appliances in banks (side by side) proceed as described below.

1 - Pull off the knob **(A)**.
2 - Undo the screws **(C)** and remove the control panels **(B)**.
3 - Apply masking tape to the edges to be placed side by side.
4 - Apply food-approved sealant to the edges to be placed side by side.
5 - Place the appliances side by side.
6 - Connect the appliance using the screws and nuts **(D-E)**.
7 - Remove the excess sealant and the masking tape.
8 - Apply the sealant to the inside of the lid **(F)**, and fit it to cover the fixing zone.
9 - Replace the control panels **(B)** and the knobs **(A)** on completion of the operation.



GB

A variety of optional installation kits are available for arranging appliances in banks:
G)"Bridge" installation kit

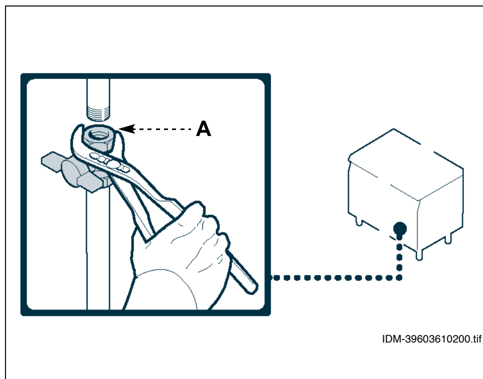


GAS CONNECTION

Important

Those authorised to carry out this operation must have experience acquired and certified in the specific sector, must make the connection to the proper standards, and must comply with all the relevant regulations and legislation. Once the connection has been made, before the appliance is put into operation a general check must be made to ensure there are no gas leaks.

To make the connection, connect the mains line to the appliance's connection pipe, fitting a shut-off tap **(A)**, to allow the gas supply to be cut off when necessary.



IDM-39603610200.tif



Important

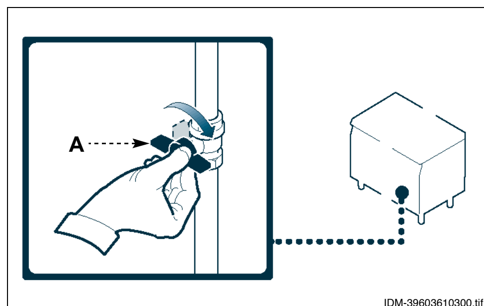
The tap (A), not supplied with the appliance, must be installed in an easily accessible position and its status (on or off) must be obvious at a glance.

CONVERSION OF GAS SUPPLY

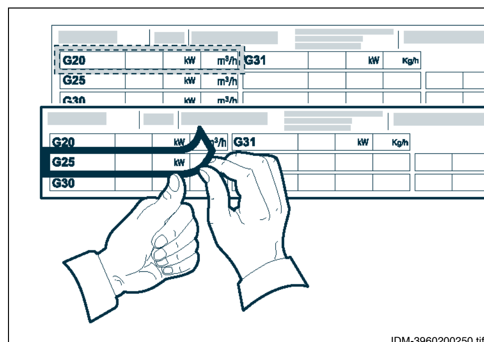
The constructor has tested the appliance with its own mains gas, identified by the sticker applied to the nameplate.

If the type of gas to be connected is different from that used for testing, proceed as follows.

1 - Turn off the gas supply tap **(A)**.
2 - Change the top burner nozzles (see page 22).
3 - Change the oven burner nozzle (see page 22).
4 - Change the top burner pilot light nozzles (see page 23).
5 - Change the oven burner pilot light nozzle (see page 23).
6 - Adjust the minimum setting on the gas control valves of the hob burners (see page 19) and the oven burner (see page 20).
7 - Remove the sticker from the nameplate and apply the new one to identify the gas being used.



IDM-39603610300.tif



IDM-3960200250.tif

Important

On completion of the operation, make sure that there are no gas leaks or malfunctions.

GB

TESTING OF THE APPLIANCE



Important

Before it is put into service, the system must be tested to check the operating conditions of every single component and identify any malfunctions. In this stage, it is important to check that all health and safety requirements have been complied with in full.

To test the system, make the following checks.

1 - Turn on the gas supply tap and check that the connections are right.

2 - Check that the mains gas is the same as that used for commissioning of the appliance, and carry out the conversion procedure if necessary (see page 18).

3 - Check that the top and oven burners are lighting correctly and their combustion.

4 - Check the gas pressure and flow-rate at minimum and maximum settings and adjust if necessary (see page 13).

5 - Check that the safety thermocouple is working correctly.

6 - Check that there are no gas leaks.

7 - Check that the nameplates specify the correct gas for the country of use.

After testing, if necessary instruct the user in all the skills necessary for putting the appliance into operation in conditions of safety, in accordance with legal requirements.



ADJUSTMENTS 8

RECOMMENDATIONS FOR ADJUSTMENTS



Important

Before making any type of adjustment, activate all the safety devices provided and decide whether staff at work and those in the vicinity should be informed. In particular, turn off the gas supply tap and prevent access to all devices which might cause unexpected health and safety hazards if turned on.

GB

ADJUSTING GAS CONTROL VALVE MINIMUM SETTING (TOP BURNERS)

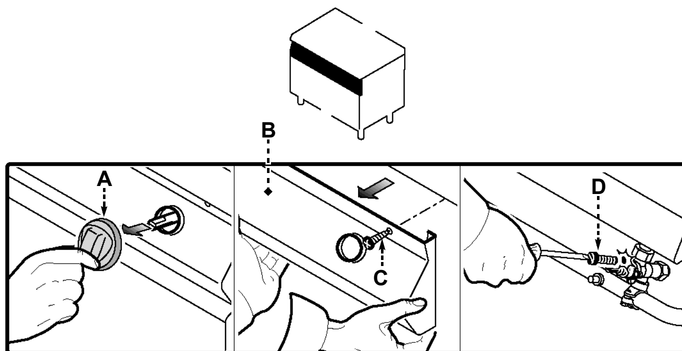


Important

This adjustment is only required if the type of gas to be connected is different from that used for testing after the conversion procedure has been carried out (see page 18). Before making this adjustment, check that the gas supply pressure is the same as the rated pressure for the type of gas in use (see table at back of manual).

To carry out this operation, proceed as follows.

1 - Turn off the gas supply tap.
2 - Pull off the knob **(A)**.
3 - Undo the screws **(C)** and remove the control panel **(B)**.
4 - Remove the injector **(D)** and replace it with the one suitable for the type of gas in use (see table at back of manual).
5 - After making the setting, seal the screw with paint.
6 - Replace the control panel **(B)** and the knobs **(A)** on completion of the operation.



IDM-39618301200.tif



ADJUSTING GAS VALVE MINIMUM SETTING (OVEN)

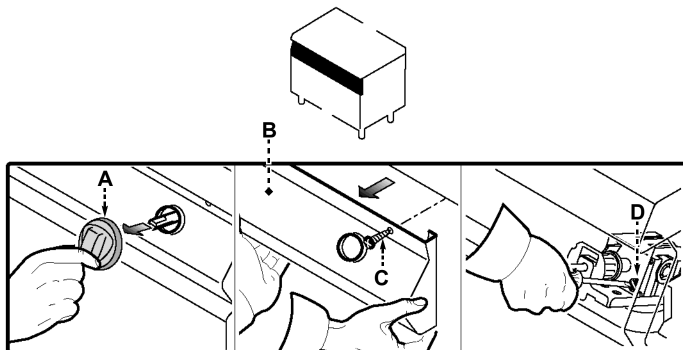
Important

This adjustment is only required if the type of gas to be connected is different from that used for testing after the conversion procedure has been carried out (see page 18). Before making this adjustment, check that the gas supply pressure is the same as the rated pressure for the type of gas in use (see table at back of manual).

GB

To carry out this operation, proceed as follows.

1 - Turn off the gas supply tap.
2 - Pull off the knob **(A)**.
3 - Undo the screws **(C)** and remove the control panel **(B)**.
4 - Remove the injector **(D)** and replace it with the one suitable for the type of gas in use (see table at back of manual).
5 - After making the setting, seal the screw with paint.
6 - Replace the control panel **(B)** and the knobs **(A)** on completion of the operation.

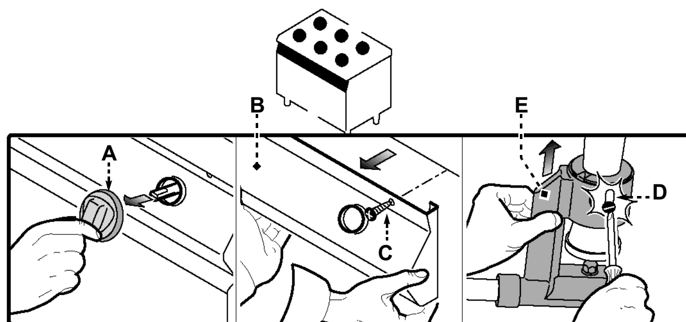


IDM-39618301300.tif

ADJUSTING TOP BURNER PRIMARY AIR

To carry out this operation, proceed as follows.

1 - Turn off the gas supply tap.
2 - Pull off the knob **(A)**.
3 - Undo the screws **(C)** and remove the control panel **(B)**.
4 - Undo the screw **(D)** and lift the burner support **(E)** as far as it will go.
5 - Tighten the screw **(D)** and restore the initial conditions when the operation is complete.



IDM-39618301400.tif

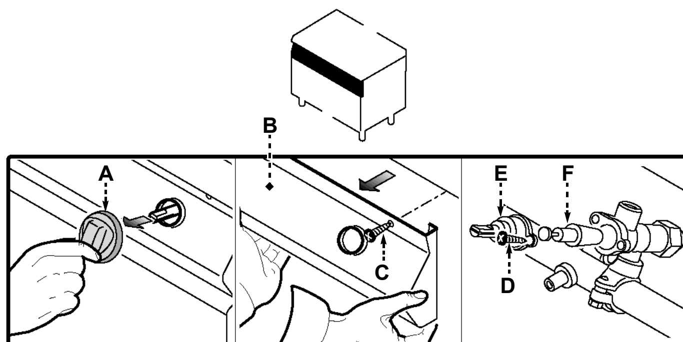


GREASING THE GAS TAP

To carry out this operation, proceed as follows.

1 - Turn off the gas supply tap.
2 - Pull off the knob **(A)**.
3 - Undo the screws **(C)** and remove the control panel **(B)**.
4 - Undo the screws **(D)** and extract the cap **(E)**.
5 - Pull off the cone **(F)**.
6 - Clean the cone **(F)** and its seat.
7 - Coat the cone with grease **(F)**, fit it in its seat and turn it a few times.
8 - Pull off the cone **(F)** to remove the excess grease.
9 - Replace the cone **(F)** and the cap **(E)**.
10 - Replace the control panel **(B)** and the knobs **(A)** on completion of the operation.

GB



IDM-39618301500.tif

RECOMMENDATIONS FOR REPLACING PARTS

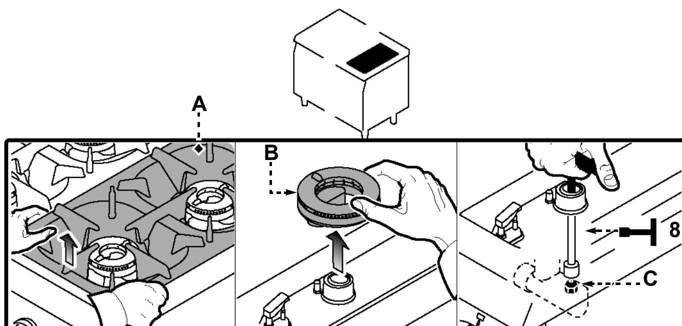
Before carrying out any replacement procedure, activate all the safety devices provided and decide whether staff at work and those in the vicinity should be informed. In particular, turn off the gas supply tap and prevent access to all devices which might cause unexpected health and safety hazards if turned on. If work parts have to be replaced, use original spare parts only. The manufacturer declines all responsibly for injury or damage to components due to the use of non original parts, or extraordinary work on the appliance which may modify the safety requirements without the manufacturer's authorisation. When ordering components, follow the instructions provided in the parts catalogue.

REPLACING THE TOP BURNER NOZZLE

To carry out this operation, proceed as follows.

1 - Turn off the gas supply tap.
2 - Remove the grid **(A)**.
3 - Extract the burner **(B)**.
4 - Unscrew the nozzle **(C)** and replace it with the one suitable for the type of gas in use (see table at back of manual).
5 - Replace the burner and the grid.



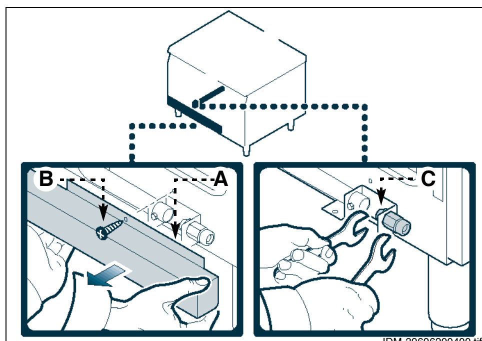


GB

REPLACING THE OVEN BURNER NOZZLE

To carry out this operation, proceed as follows.

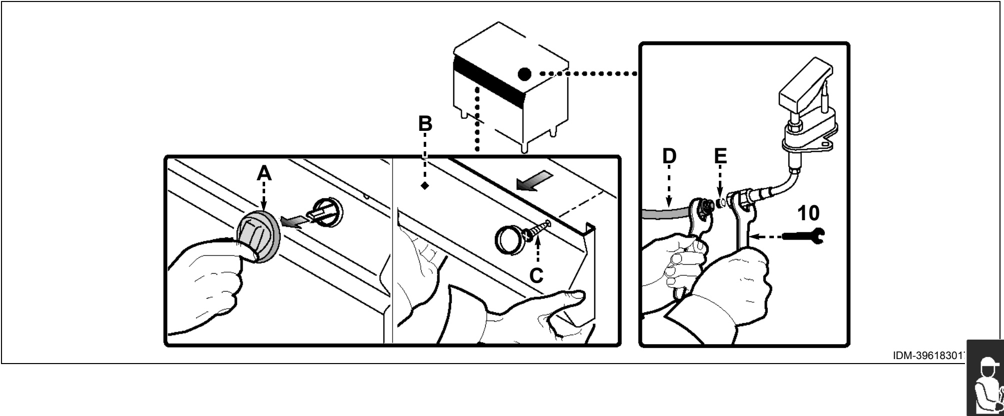
1 - Turn off the gas supply tap.
2 - Undo the screws **(B)** and remove the control panel **(A)**.
3 - Unscrew the nozzle **(C)** and replace it with the one suitable for the type of gas in use (see table at back of manual).
4 - Replace the control panel **(A)** on completion of the operation.



REPLACING THE TOP BURNER PILOT LIGHT NOZZLE

To carry out this operation, proceed as follows.

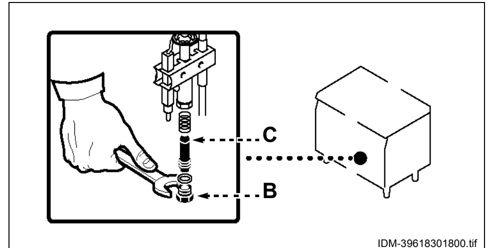
1 - Turn off the gas supply tap.
2 - Pull off the knob **(A)**.
3 - Undo the screws **(C)** and remove the control panel **(B)**.
4 - Remove the pipe **(D)**.
5 - Remove the nozzle **(E)** and replace it with the one suitable for the type of gas in use (see table at back of manual).
6 - Replace the pipe **(D)**, the control panel **(B)** and the control knobs **(A)**.



REPLACING OVEN BURNER PILOT LIGHT NOZZLE

To carry out this operation, proceed as follows.

1 - Access the pilot light through the opening provided in the bottom of the appliance.
2 - Unscrew the cap **(B)**.
3 - Remove the nozzle **(C)** and replace it with the one suitable for the type of gas in use (see table at back of manual).
4 - Replace the cap **(B)**.



GB

DECOMMISSIONING AND SCRAPPING THE APPLIANCE

When decommissioning the appliance, a series of procedures must be carried out to ensure that the appliance and its components are not a hindrance and are not easily accessible.

To ensure that the appliance cannot constitute hazards for people or the environment, all energy sources (electricity, etc.) must be disconnected and rendered unusable, and any liquids present must be drained (lubricants, fluids, etc.).

Place the appliance in a suitable area which is not easily accessible, with barriers to prevent anyone from accessing it.

When scrapping, sort all components by chemical characteristics and dispose of them separately in accordance with the relevant legal requirements.

Important

Do not dump non-biodegradable products, lubricating oils, and non-metallic components (rubber, PVC, resins, etc.) in the environment. Dispose of them in compliance with the relevant laws.

INHALTSVERZEICHNIS

1. TEIL (Kapitel 1–6)



2. TEIL (Kapitel 7–9)



SACHREGISTER

DE

DE

C139618300.fm

INFORMATIONEN FÜR DEN LESER

Konsultieren Sie das Sachregister, das am Anfang des Handbuchs zu finden ist, um leichter unter bestimmten Themen von besonderem Interesse nachschlagen zu können.

Vorliegendes Handbuch ist in zwei Teile gegliedert.



1. Teil: Die hier enthaltenen Informationen sind nicht für eine spezifische Zielgruppe bestimmt, sondern enthalten sämtliche zum Gebrauch der Geräte erforderlichen Hinweise.



2. Teil: Diese Informationen wenden sich an eine bestimmte Zielgruppe. Sie sind für erfahrene Bediener bestimmt, die für Handhabung, Transport, Installation, Wartung, Reparatur und Entsorgung des Gerätes autorisiert sind und enthalten sämtliche hierzu erforderlichen Hinweise.

Benutzern wird daher nur die Konsultation des 1. Teils empfohlen, während der 2. Teil erfahrenen Bedienern gewidmet ist. Für die zweite Gruppe kann die Lektüre des 1. Teils bei Bedarf ebenfalls nützlich sein, um sich einen Gesamtüberblick zu verschaffen.

ZWECK DES HANDBUCHS

Vorliegendes Handbuch ist integraler Bestandteil des Gerätes. Es wurde vom Hersteller konzipiert, um Personen, die zu dessen Handhabung autorisiert sind, während der gesamten vorgesehenen Lebensdauer des Produktes die erforderlichen Informationen zur Verfügung zu stellen.

Neben dem fachgerechten Umgang mit dem Produkt sind die Zielpersonen für vorliegende Anweisungen dazu aufgefordert, diese aufmerksam durchzulesen und rigoros anzuwenden.

Der Hersteller stellt diese Informationen im Original in der Landessprache (Italienisch) zur Verfügung. Sie können übersetzt werden, um gesetzlichen Anforderungen zu genügen oder kommerziellen Erfordernissen zu entsprechen.

Es lohnt sich, ein wenig Zeit zum Lesen des Handbuchs zu investieren, um Gefahren für die Gesundheit und Sicherheit von Personen sowie finanzielle Schäden zu vermeiden.

Bewahren Sie dieses Handbuch für die gesamte Lebensdauer des Gerätes an einem bekannten und leicht zugänglichen Ort auf, damit es immer griffbereit zur Verfügung steht, wenn etwas nachgeschlagen werden muss.

Der Hersteller behält sich das Recht vor, ohne jegliche Pflicht einer vorherigen Mitteilung, Änderungen vorzunehmen.

Um bestimmte Textstellen von besonderer Bedeutung hervorzuheben oder auf wichtige Spezifikationen hinzuweisen, sind einige Symbole verwendet worden, die im Folgenden erläutert werden.







Vorsicht - Achtung

Weist darauf hin, dass bestimmte Vorsichtmaßnahmen erforderlich sind, um die Gefährdung von Gesundheit und Sicherheit der Personen zu vermeiden und um keine Sachschäden zu verursachen.



Wichtig

Weist auf besonders wichtige technische Informationen hin, die nicht vernachlässigt werden dürfen.

TYPENSCHILD FÜR HERSTELLER UND GERÄT

Das abgebildete Typenschild wird direkt auf dem Gerät aufgebracht. Es enthält sämtliche Angaben und Hinweise, die für den sicheren Betrieb unerlässlich sind.

A) Ergänzungsschild
a_1) Benutzerland
a_2) Gerätekategorie
a_3) Gastyp
a_4) Gasdruck
a_5) Gasabzugstyp
B) Typenschild
b_1) Gerätemodell
b_2) Art der Anpassung
b_3) Angabe des Herstellers
b_4) Seriennummer
b_5) Schutzgrad
b_6) CE-Zeichen für Konformität
b_7) Bezugsnormen
b_8) Kennzahl der CE-Zertifizierung
b_9) Produktfamilie
b_{10}) Gastyp
b_{11}) Angabe der Leistung (Kw)
b_{12}) Gasverbrauch
b_{13}) Testgasanzeige
b_{14}) Baujahr
C) Testgasschild
c_1) Gastyp
c_2) Gasdruck

Der Installateur muss das geeignete Schild **(A)** auswählen, neben dem Schild für das Benutzerland aufbringen und mit dem Kennzeichen für die betreffende Kategorie versehen (Typ **(A)** = Standardabzug – Typ B11 = hoher Abzug).

Wenn das verwendete Gas mit dem übereinstimmt, welches der Hersteller beim Testlauf verwendet hat, so ist es für die Abnahme ausreichend, das Schild **(C)** zu entfernen und die Anzeige **(b_{13})** auf dem Typenschild da anzubringen, wo die Angaben zum verwendeten Gas vorgesehen sind.





IDM-39614500100.tif

KUNDENDIENST ANFORDERN

Wenden Sie sich für sämtliche anfallenden Bedarfsfälle an eines der autorisierten Kundenzentren.

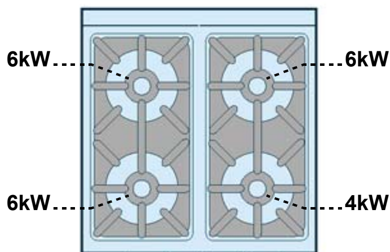
Geben Sie bei jedem Kontakt mit dem Kundendienstzentrum nicht nur den aufgetretenen Schaden, sondern auch die Daten an, die auf dem Typenschild angeführt sind.

ALLGEMEINE BESCHREIBUNG DES GERÄTS

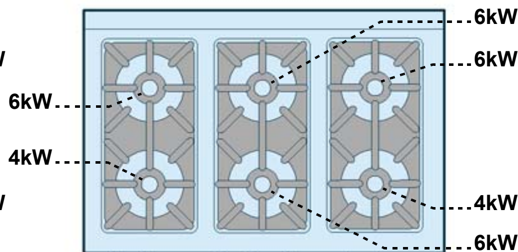
Der Gasherd mit offenen Flammen + Backofen, der im Folgenden als Gerät bezeichnet wird, wurde zum Zubereiten und Garen von Speisen in Restaurantbetrieben projektiert und konstruiert.

Das Gerät wird bedarfsabhängig in verschiedenen Versionen hergestellt (siehe Abbildung).

1G1FA0G

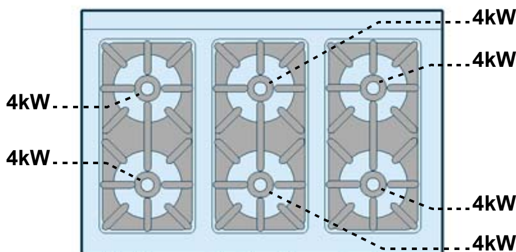


2G1FA0G





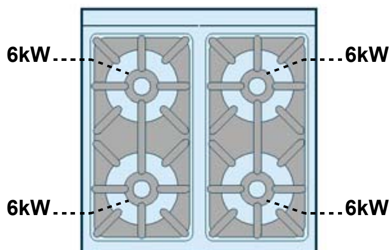
2G1FADG



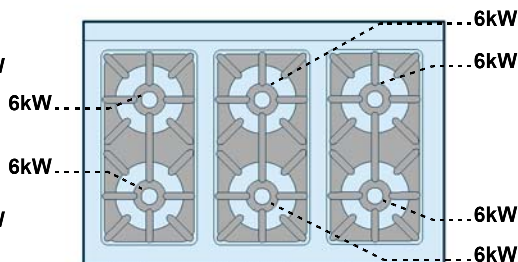
DE

IDM-39618300100.tif

1G1FABG



2G1FABG



Hauptorgane

A)Kochmulde: aus Edelstahl.

B)Kochstellenbrenner: aus emailliertem Gusseisen, Heizleistung von Größe abhängig

C)Wrasenöffnung: für den Austritt des Dampfes aus dem Backofen.

D)Piezozündung: zum Zünden des Backofenbrenners

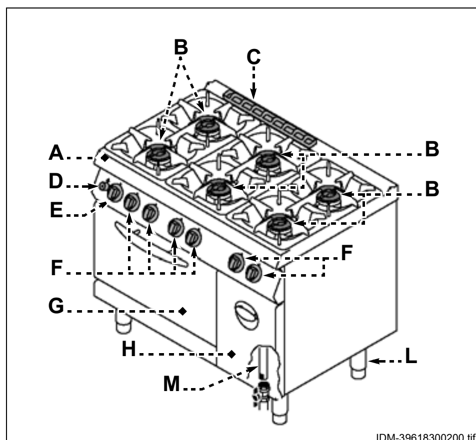
E)Backofen-Schalter: zum Einstellen der Heizleistung des Backofens

F)Schalter der Kochstellenbrenner: zum Einstellen der Heizleistung der Kochstellenbrenner

G)Backofen mit Thermostat: aus Stahl, mit dichter Tür und Isoliergriff

H)Schranktür: Tür des Seitenschranks (Nur bei Version 2G1FA0G-2G1FADG)

L)Einstellbare Füße: um das Gerät perfekt zu nivellieren



M)Gasanschluss: für den Anschluss der Gaszufuhr



Seine Position ist von der Version abhängig (Siehe "Anschlussschema" am Ende des Handbuchs).

TECHNISCHE DATEN

Siehe Tabellen und "Anschlussschema" am Ende des Handbuchs.

SICHERHEITSVORRICHTUNGEN

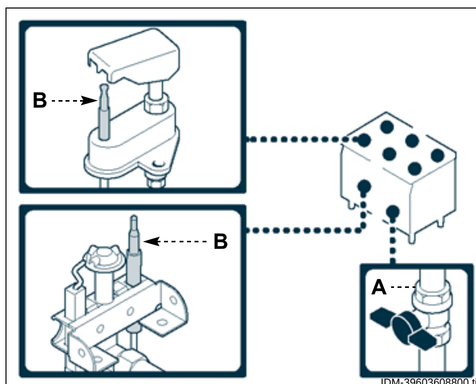
DE

Das Gerät wird zwar mit sämtlichen planmäßigen Sicherheitsvorrichtungen geliefert, es kann jedoch notwendig sein, während Installation und Anschluss ggf. weitere ergänzende Maßnahmen zu ergreifen, um den Anforderungen der einschlägigen geltenden Gesetze zu entsprechen.

Die Abbildung zeigt die Anordnung der Sicherheitsvorrichtungen.

A)Gashahn: um die Leitung für die Gaszufuhr zu öffnen oder abzusperren

B)Sicherheitsthermoelement: es unterbricht die Gaszufuhr, wenn die Flamme ausgeht





Vorsicht - Achtung

Stellen Sie jeden Tag durch Kontrollen sicher, dass die Sicherheitsvorrichtungen fachgerecht installiert sind und einwandfrei funktionieren.

SICHERHEITSHINWEISE UND INFORMATIONEN

Die Abbildung zeigt die Anordnung der aufgeklebten Sicherheitshinweise.

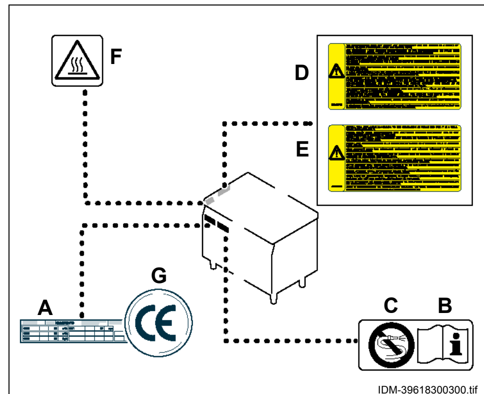
A)Typenschild mit Angabe des Herstellers und der Gerätekenndaten.

B)Allgemeine Gefahr: Vor Ausführung irgendeines Eingriffs zuerst das Handbuch aufmerksam lesen.

C)Allgemeine Gefahr: Beim Waschen des Geräts den Wasserstrahl nicht direkt auf die inneren Teile richten.

D)Allgemeine Gefahr: Fordert zur Beachtung der Vorschriften auf. "Im Falle der Missachtung der Vorschriften für die Installation und Inbetriebnahme wird keine Haftung übernommen."

E)Allgemeine Gefahr: Fordert zur Beachtung der Vorschriften auf. "Gemäß den geltenden Bestimmungen installieren und nur in gut belüfteten Räumen betreiben."



F) Verbrennungsgefahr: Vorsicht vor heißen Flächen.

G)CE-Kennzeichnung: Es bescheinigt die Konformität des Geräts mit der Richtlinie.

OPTIONALES ZUBEHÖR

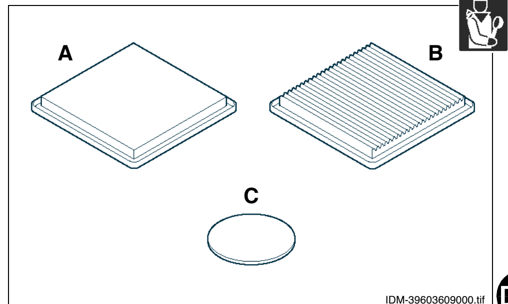
Auf Wunsch kann das Gerät mit folgenden Zubehörteilen ausgestattet werden.

A)Glatte Bratplatte

B)Gerillte Bratplatte

C)Reduzierflammenschutzscheibe

D)Einbausatz für Brückenmontage (siehe Seite 17)



DE

SICHERHEIT 3

ALLGEMEINE SICHERHEITSHINWEISE

– Der Hersteller hat bei Entwicklung und Fertigung dieses Produkts besondere Sorgfalt auf Aspekte verwendet, die eine Gefahr für die Sicherheit und die Gesundheit der Personen, die dieses Gerät handhaben, hervorrufen können. Dabei wurden nicht nur die einschlägigen geltenden Gesetzesanforderungen berücksichtigt, sondern auch die „Regeln der guten Bautechnik" befolgt. Das Ziel vorliegender Informationen besteht darin, die Benutzer aufzuklären, damit diese der Vermeidung jeglicher Gefahren besondere Aufmerksamkeit widmen. Umsicht ist nach wie vor unersetzlich. Die Sicherheit ist auch in den Händen aller Bedienpersonen, die das Gerät handhaben.

– Lesen Sie die Anweisungen des mitgelieferten Handbuchs und der Hinweisaufkleber aufmerksam durch und halten Sie sich insbesondere an die Sicherheitshinweise.

– Bei Transport, Handhabung und Installation vorsichtig zu Werke gehen, damit das Gerät nicht herabfällt oder Stöße erleidet und seine Komponenten beschädigt werden.

- Die installierten Sicherheitsvorrichtungen dürfen weder um- bzw. ausgebaut, noch deaktiviert oder anderweitig umgangen werden. Die Nichtbeachtung oben stehender Forderung kann schwerwiegende Gefahren für Sicherheit und Gesundheit von Personen hervorrufen.
- Auch nach angemessener Aufarbeitung der Dokumentation kann es bei der ersten Verwendung erforderlich sein, einige Probemanöver zu simulieren, um sich mit den Bedienelementen, insbesondere Zündung und Abschaltung, sowie den wichtigsten Funktionen vertraut zu machen.
- Setzen Sie das Gerät nur für die vom Hersteller vorgesehenen Verwendungszwecke ein. Der missbräuchliche Einsatz des Geräts kann schwerwiegende Gefahren für Sicherheit und Gesundheit von Personen und finanzielle Verluste hervorrufen.
- Sämtliche Wartungsarbeiten, die präzise Fachkenntnisse oder besondere Fähigkeiten erfordern, dürfen ausschließlich von qualifiziertem Personal mit nachweislicher Erfahrung in diesem speziellen Gebiet des Eingriffs durchgeführt werden.



- Alle Teile, die direkt oder indirekt mit den Lebensmitteln in Kontakt kommen können, und alle umliegenden Bereiche sorgfältig reinigen, um die Hygiene zu gewährleisten und die Lebensmittel gegen jede Art von Kontamination zu schützen.
- Zur Reinigung ausschließlich lebensmitteltaugliche Reinigungsmitteln verwenden. Keinesfalls aggressive, entflammbare oder gesundheitsschädliche Reinigungsmittel verwenden.
- Die Reinigung immer bei Bedarf und auf jeden Fall nach jedem Gebrauch des Geräts ausführen.
- Zum Reinigen des Geräts mit Reinigungs- und Desinfektionsmitteln die von den Sicherheits- und Gesundheitsschutzbestimmungen vorgeschriebene persönliche Schutzausrüstung (Schutzhandschuhe, Atemschutzmaske, Schutzbrille usw.) tragen. .
- Stellen Sie nach jeder Verwendung sicher, dass die Brenner ausgeschaltet sind, wobei die Bedienknebel deaktiviert, und die Anschlussleitungen abgetrennt sein müssen.
- Soll das Gerät längere Zeit nicht verwendet werden, alle seine inneren und äußeren Teile und den umliegende Bereich (nach den Angaben des Herstellers) gründlich reinigen und alle Versorgungsleitungen abklemmen.
- Beim täglichen Gebrauch des Geräts ist die ständige Anwesenheit des Bedienungspersonals erforderlich.
- Beim Waschen des Geräts den Wasserstrahl nicht direkt auf die inneren Teile des Geräts richten.
- Keine entzündlichen Gegenstände oder Materialien im Schrank oder in der Nähe des Geräts aufbewahren.

SICHERHEITSHINWEISE ZUR ELEKTRISCHEN AUSRÜSTUNG

DE

Die elektrische Ausrüstung wurde nach Maßgabe der geltenden einschlägigen Bestimmungen projektiert und konstruiert. Die Bestimmungen ziehen die Betriebsbedingungen auf Grundlage der jeweiligen Umgebung in Betracht.

Die Liste führt die Bedingungen auf, die für den ordnungsgemäßen Betrieb der elektrischen Ausrüstung erfüllt sein müssen.

- Die Raumtemperatur darf 5°C nicht unterschreiten.
- Die relative Feuchte muss zwischen 50% (bei 40°C) und 90% (bei 20°C) betragen.
- Die Installationsumgebung darf keine Quelle elektromagnetischer Störungen und Strahlungen (Röntgenstrahlen, Laserstrahlen usw.) sein.
- Die Umgebung darf keine Bereiche mit Konzentrationen explosionsfähiger Gase oder Stäube und/oder mit Brandgefahr aufweisen.
- Die zur Produktionstätigkeit und zur Wartung verwendeten Produkte und Materialien dürfen keine kontaminierenden und korrosiven Stoffe (Säuren, chemische Substanzen, Salze usw.) enthalten und dürfen nicht mit den elektrischen Komponenten in Kontakt kommen und/oder in sie eindringen.
- Während des Transports und der Lagerung muss die Umgebungstemperatur zwischen -25°C und 55°C betragen. Die elektrische Ausrüstung darf jedoch Temperaturen bis 70°C ausgesetzt werden, sofern dies nicht über einen Zeitraum von mehr als 24 Stunden geschieht.

Sollten eine oder mehrere der genannten, für den ordnungsgemäßen Betrieb der elektrischen Ausrüstung unabdingbaren Bedingungen nicht erfüllt werden können, müssen schon bei der Vertragsverhandlung die zur Schaffung der geeigneten Voraussetzungen erforderlichen zusätzlichen Maßnahmen vereinbart werden (z.B. Verwendung spezieller elektrischer Komponenten, Installation von Klimageräten usw.).

EMPFEHLUNGEN FÜR DEN GEBRAUCH

Wichtig

Das Auftreten von Unfällen bei der Verwendung von Geräten hängt von vielen Faktoren ab, die nicht immer zu vermeiden und zu steuern sind. Einige Unfälle können von unvorhersehbaren Raumbedingungen abhängen, andere sind vor allem benutzerbedingt. Der Gebrauch des Gerätes ist Benutzern vorbehalten, die autorisiert sind und sich angemessen informiert haben. Darüber hinaus kann es bei der ersten Verwendung erforderlich sein, einige Vorgänge zu simulieren, um sich mit den Bedienelementen und den wichtigsten Funktionen vertraut zu machen. Beschränken Sie sich auf die vom Hersteller vorgesehenen Verwendungszwecke, ohne Änderungen an den Vorrichtungen vorzunehmen, um nicht vorgesehene Leistungen herbeizuführen. Überprüfen Sie vor dem Gebrauch, ob die Sicherheitsvorrichtungen installiert sind und einwandfrei funktionieren. Neben Beachtung oben stehender Anforderungen müssen die Benutzer sämtliche Sicherheitsnormen befolgen und die Beschreibung der Bedienelemente sowie der Inbetriebnahme aufmerksam durchlesen.

BESCHREIBUNG DER BEDIENELEMENTE

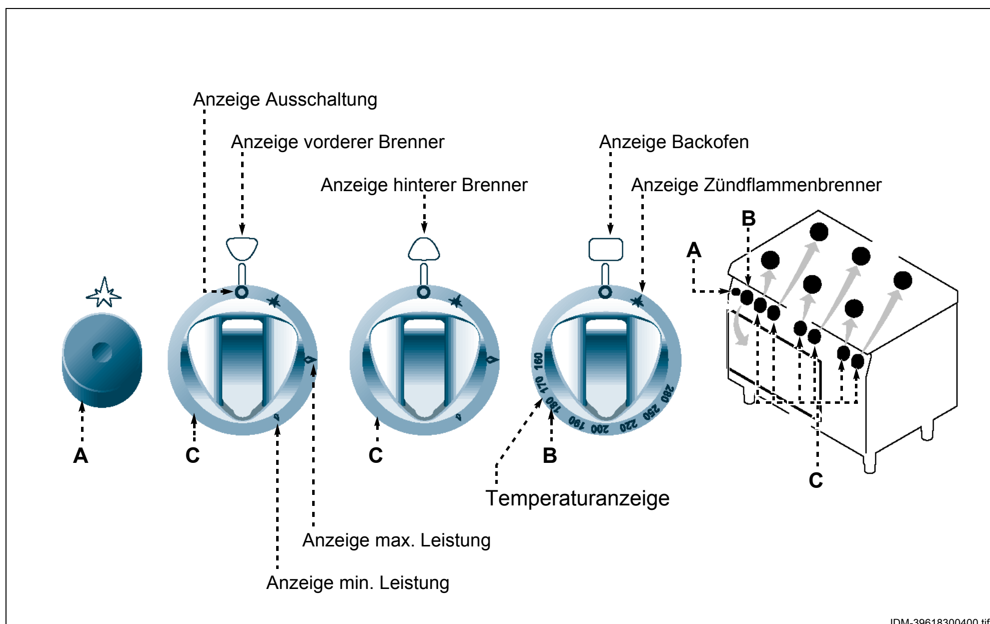
Das Gerät ist mit Bedienelementen zur Aktivierung der wichtigsten Funktionen ausgestattet.

A)Piezozündung: zum Zünden des Zündflammenbrenners des Backofens

B)Backofen-Schalter: zum Ein- und Ausschalten des Backofens und zum Regulieren des Backofenbrenners.

C)Schalter des Kochstellenbrenners: zum Ein- und Ausschalten des entsprechenden Kochstellenbrenners.

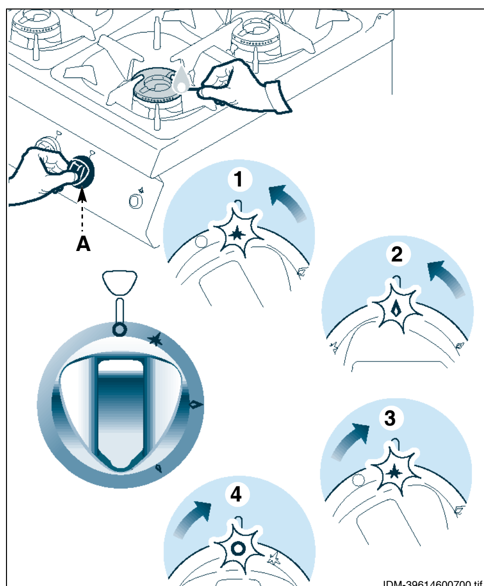




DE

C139618300.fm

EIN- UND AUSSCHALTEN DER KOCHSTELLENBRENNER



Zündung

1 - Öffnen Sie den Gashahn.
2 - Den Schalter **(A)** niederdrücken und entgegen dem Uhrzeigersinn drehen (Pos. **1**) und die Zündflamme zünden.
3 - Halten Sie den Bedienknebel etwa 15 Sekunden lang gedrückt, damit das Thermoelement in Aktion treten kann.
4 - Drehen Sie den Bedienknebel im Gegenuhrzeigersinn (Pos. **2**) um den Brenner einzuschalten.
5 - Den Schalter langsam entgegen dem Uhrzeigersinn drehen, um die Heizleistung der Flamme auf das Minimum einzustellen.

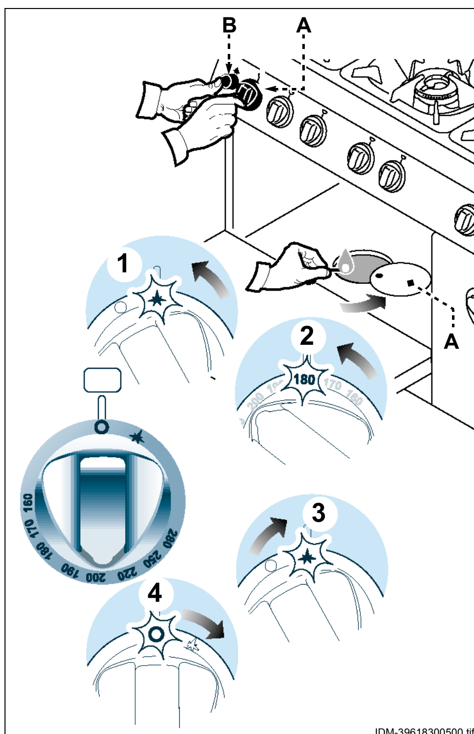
Abschaltung

1 - Drehen Sie den Bedienknebel im Uhrzeigersinn (Pos. **3**), um den Brenner abzuschalten. Der Zündflammenbrenner bleibt für die folgenden Zündungen des Brenners eingeschaltet.
2 - Drehen Sie den Bedienknebel im Uhrzeigersinn (Pos. **4**), um den Zündflammenbrenner auszuschalten.



3 - Drehen Sie den Gashahn ab, um die Sicherheitsbedingungen zu gewährleisten.

EIN- UND AUSSCHALTEN DES BACKOFENS



Zündung

Wichtig

Bei der ersten Einschaltung das Gerät richtig vorheizen.

1 - Öffnen Sie den Gashahn.
2 - Drücken Sie auf den Knebel **(A)** und drehen Sie ihn im Gegenuhrzeigersinn (Pos. **1**). Betätigen Sie gleichzeitig die piezoelektrische Zündung **(B)**, um den Zündflammenbrenner einzuschalten.
3 - Halten Sie den Bedienknebel etwa 15 Sekunden lang gedrückt, damit das Thermoelement in Aktion treten kann. Der Zündflammenbrenner kann auch manuell über die Klappe **(C)** gezündet werden.
4 - Den Schalter entgegen dem Uhrzeigersinn (Pos. **2**) auf eine Temperatur zwischen Minimum und Maximum drehen und vor Benutzung des Backofens die erforderliche Vorheizzeit abwarten (siehe Tabelle).

DE

Abschaltung

1 - Drehen Sie den Bedienknebel im Uhrzeigersinn (Pos. **3**), um den Brenner abzuschalten. Der Zündflammenbrenner bleibt für die folgenden Zündungen des Brenners eingeschaltet.
2 - Drehen Sie den Bedienknebel im Uhrzeigersinn (Pos. **4**), um den Zündflammenbrenner auszuschalten.
3 - Drehen Sie den Gashahn ab, um die Sicherheitsbedingungen zu gewährleisten.

LÄNGERER STILLSTAND DES GERÄTS

Verfahren Sie folgendermaßen, falls das Gerät längere Zeit nicht eingesetzt werden soll:

1 - Schließen Sie den Gaszufuhrhahn
2 - Reinigen Sie das Gerät und die angrenzenden Zonen akkurat.
3 - Tragen Sie eine hauchdünne Schicht Lebensmittelöl auf die Edelstahlflächen auf.
4 - Führen Sie sämtliche Wartungsarbeiten aus.
5 - Lassen Sie das Gerät unbedeckt stehen, wobei die Garräume offen bleiben.

TIPPS FÜR DEN GEBRAUCH

Um eine korrekte Anwendung des Gerätes zu gewährleisten, sollten folgende Ratschläge befolgt werden:

– Verwenden Sie ausschließlich das vom Hersteller angegebene Zubehör.
– Sicherstellen, dass das Bodenblech richtig eingesetzt ist.
– Sicherstellen, dass die Inspektionsklappe geschlossen ist.
– Den Backofen vor dem Gebrauch vorheizen.
– Den Backofen nicht mit teilweise geöffneter Tür verwenden.
– Die oberen Führungsschienen zum Backen von Kuchen und die unteren Führungsschienen zum Garen von Braten verwenden.
– Das Gerät und den umliegenden Bereich stets sauber halten.
– Zum Reinigen nur lebensmitteltaugliche Reiniger verwenden.



WARTUNG 5

EMPFEHLUNGEN FÜR DIE WARTUNG

Sorgen Sie dafür, dass das Gerät im Zustand maximaler Leistungsfähigkeit bleibt, indem Sie die vom Hersteller vorgesehenen planmäßigen Wartungsarbeiten ausführen. Gute Wartung zahlt sich durch optimale Leistungen, längere Betriebsdauer und eine konstante Wahrung der Sicherheitsanforderungen aus.



Vorsicht - Achtung

Vor Ausführung eines Wartungseingriffs alle vorgesehenen Sicherheitseinrichtungen einschalten und in Erwägung ziehen, ob die angemessene Unterrichtung des ausführenden Personals und der in der Nähe tätigen Personen erforderlich ist. Den Gashahn schließen, die Spannungsversorgung mit dem Trennschalter unterbrechen und den Zugang zu allen Einrichtungen verhindern, die, wenn sie aktiviert werden, zur Entstehung von unerwarteten Gefahrensituationen führen und die Sicherheit und der Gesundheit von Personen beeinträchtigen könnten.

Folgende Elemente sind **nach jedem Einsatz** und bei Bedarf zu reinigen:

– Die Kochmulde (siehe S. 12).
– die Kochstellenbrenner (siehe S. 12).
– der Backofen (siehe S. 13).
– die Zubehörteile (siehe S. 12).
– Das Gerät und die angrenzenden Zonen (siehe S. 12).

Nach jeweils **100 Betriebsstunden** müssen folgende Arbeiten von erfahrenen und autorisierten Bedienern ausgeführt werden:

– Kontrolle des Gasdrucks und der Dichtigkeit der Anlage
– Überprüfung der Funktionsfähigkeit des Sicherheits-Thermoelements
– Überprüfung der Funktionsfähigkeit und, bei Bedarf, Reinigung des Abzugsrohrs
– Schmierung des Gashahns (siehe S. 21).

DE

REINIGUNG DES GERÄTS

Da das Gerät zur Zubereitung von Speisen für den Menschen eingesetzt wird, ist besondere Sorgfalt auf die Hygiene geboten. Das Gerät und dessen näheres Umfeld müssen konstant sauber gehalten werden.



Vorsicht - Achtung

Schließen Sie vor jeder Reinigungsarbeit immer den Gashahn und lassen Sie das Gerät abkühlen.

Achten Sie auch auf folgende Empfehlungen:

1 - Verwenden Sie zur Reinigung der Geräteteile ausschließlich lauwarmes Wasser, Reinigungsmittel für Lebensmittelzwecke und keine Scheuermittel.

2 - Die Elemente, die in direkten oder indirekten Kontakt mit den Lebensmitteln kommen, und die angrenzenden Bereiche sorgfältig reinigen.





Vorsicht - Achtung

Verwenden Sie keine Produkte, die Stoffe enthalten, welche für die menschliche Gesundheit schädlich und gefährlich sind (Lösemittel, Benzin, usw.).

3 - Spülen Sie die Oberflächen mit Trinkwasser nach und trocknen Sie sie ab.

4 - Behandeln Sie die Edelstahlflächen vorsichtig, um sie nicht zu beschädigen. Insbesondere sollte der Gebrauch von ätzenden Produkten, Scheuermitteln und spitzen Gegenständen vermieden werden.

5 - Nur die äußeren Teile dürfen mit einem Wasserstrahl gereinigt werden.

6 - Essensreste müssen so schnell wie möglich entfernt werden, bevor sie eintrocknen und hart werden.

7 - Entfernen Sie die Kalkablagerung, die sich auf einigen Geräteflächen bilden können.

REINIGUNG DER KOCHMULDE, BRENNER UND ZUBEHÖRTEILE

Für diesen Vorgang in der angegebenen Weise verfahren.

1 - Brennerdeckel **(A)** und Brenner **(B)** ausbauen.

2 - Den Brenner und den Brennerdeckel gründlich reinigen und sicherstellen, dass die Löcher des Brennerdeckels nicht verstopft sind.

3 - Regelmäßig das Zündloch im Brenner reinigen.

4 - Die Kochmulde reinigen.

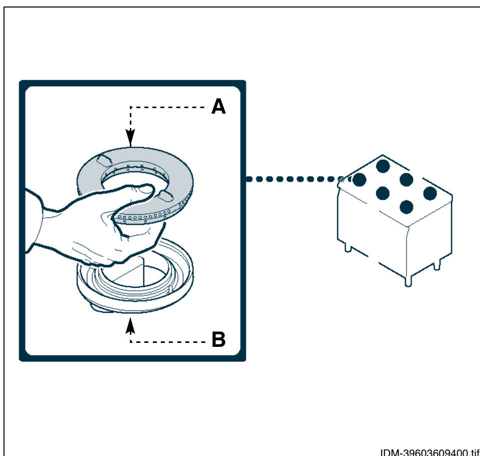
5 - Die Zubehörteile nach dem Gebrauch mit einem geeigneten Fettlöser reinigen. Wir empfehlen die Reinigung im Geschirrspüler.

6 - Die Oberflächen trocknen und die Komponenten wieder einbauen.



Vorsicht - Achtung

Darauf achten, dass kein Wasser und keine Verunreinigungen in den Brenner gelangen, da hierdurch die Düse verstopft und die Funktionsfähigkeit des Brenners beeinträchtigt werden könnte.

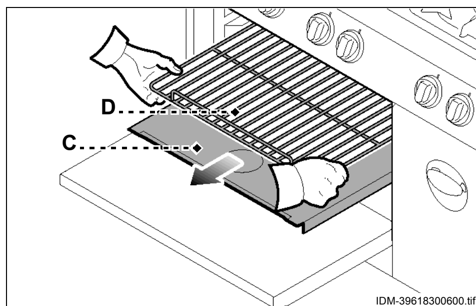


DE

REINIGUNG DES BACKOFENS

Für diesen Vorgang in der angegebenen Weise verfahren.

1 - Den Rost **(C)** und das Bodenblech **(D)** aus dem Backofen nehmen und gründlich reinigen.
2 - Die Teile im Backofen von Verkrustungen reinigen, die seine Funktionsfähigkeit beeinträchtigen könnten.
3 - Die Oberflächen trocknen und die Komponenten wieder einbauen.

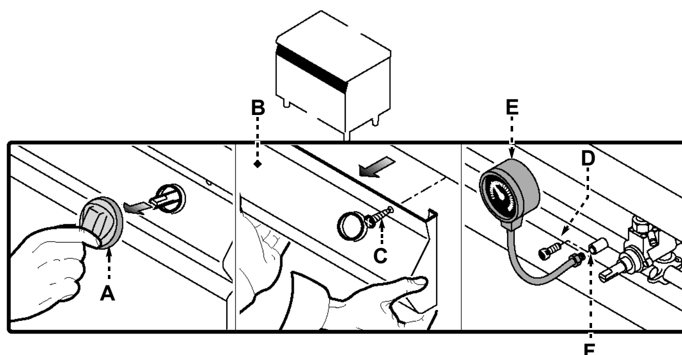


KONTROLLE DES GASDRUCKS

Für diesen Vorgang in der angegebenen Weise verfahren.

1 - Schließen Sie den Gaszufuhrhahn
2 - Den Schalter **(A)** abziehen.
3 - Drehen Sie die Schrauben **(C)** heraus und montieren Sie die Blende **(B)** ab.
4 - Drehen Sie die Schrauben **(D)** aus dem Druckprüfpunkt.
5 - Schließen Sie das Manometer **(E)** an den Druckprüfpunkt **(F)** an.
6 - Öffnen Sie den Gashahn wieder.
7 - Den Brenner einschalten, den Schalter in die Großstellung drehen (siehe S. 9) und sicherstellen, dass der angezeigte Druck den Werten in der Tabelle (am Ende des Handbuchs) entspricht.
8 - Den Brenner ausschalten, den Gasabsperrhahn schließen und das Manometer abklemmen.
9 - Stellen Sie nach Abschluss der Operation die Anfangsbedingungen wieder her.





IDM-39618300700.tif

DE

C139618300.fm

FEHLERSUCHE

Vor der Inbetriebnahme wurde das Gerät einem vorläufigen Testlauf unterzogen.
Die im Folgenden aufgeführten Informationen sollen Ihnen dabei helfen, eventuelle Anomalien oder Funktionsstörungen, die während des Betriebs auftreten können, aufzufinden und zu beheben.
Einige dieser Probleme können vom Benutzer selbst behoben werden; alle anderen erfordern präzise Fachkenntnisse oder besondere Fähigkeiten und dürfen daher ausschließlich von qualifiziertem Personal mit nachweislicher Erfahrung in diesem speziellen Gebiet des Eingriffs durchgeführt werden.

Probleme	Ursachen	Lösungen
Gasgeruch.	Beim Löschen der Flamme entstehender gelegentlicher Gasaustritt.	Schließen Sie den Gashahn und lüften Sie den Raum.
Der Zündflammenbrenner lässt sich nicht einschalten.	Die Funkenzündeinrichtungen funktionieren nicht.	Überprüfen Sie die Funktionsfähigkeit der Zündeinrichtungen. Zünden Sie den Brenner manuell mit freier Flamme. **Wichtig** **Kontaktieren Sie den Kundendienst.**
	Durch längeren Stillstand hervorgerufene Luftblasen in den Leitungen.	Versuchen Sie erneut und länger, den Zündungsvorgang zu starten.
Der Zündflammenbrenner bleibt nicht eingeschaltet.	Das Thermoelement ist nicht ausreichend aufgeheizt.	Versuchen Sie erneut und länger, den Zündungsvorgang zu starten.
Die Flamme ist gelb.	Der Brenner ist verschmutzt, das Gasabzugsrohr ist verstopft, Kondenswassertropfen.	**Wichtig** **Kontaktieren Sie den Kundendienst**
Schwierigkeiten beim Drehen des Brennerschalters.	Fehlfunktion des vollgesicherten Gasventils.	**Wichtig** **Kontaktieren Sie den Kundendienst**

DE

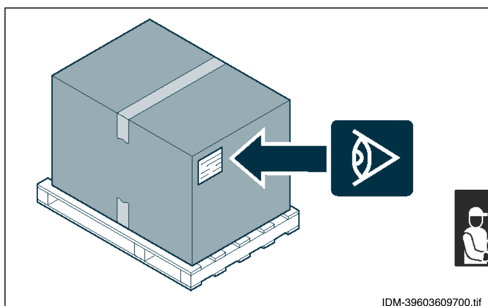
EMPFEHLUNGEN FÜR DIE INSTALLATION UND HANDHABUNG

Wichtig

Beachten Sie die Hinweise des Herstellers, die direkt auf der Verpackung, auf dem Gerät selbst oder in der Gebrauchsanweisung zu finden sind, wenn Sie das Gerät handhaben und installieren. Die für diese Operationen autorisierte Person wird bei Bedarf einen "Sicherheitsplan" aufstellen müssen, um die Unversehrtheit der direkt an dem Vorgang beteiligten Personen zu gewährleisten.

VERPACKUNG UND AUSPACKEN

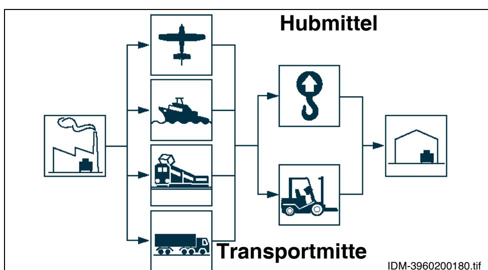
Die Verpackung wird möglichst platzsparend und unter Berücksichtigung des eingesetzten Transportmittels realisiert. Zur Vereinfachung des Transports können einige Komponenten für die Spedition ausgebaut und mit einer geeigneten Schutzverpackung versehen werden. Auf der Verpackung sind sämtliche erforderlichen Angaben zur Be- und Entladung angegeben. Kontrollieren Sie beim Auspacken die Unversehrtheit und die exakte Übereinstimmung der Stückmengen. Das Verpackungsmaterial muss fachgerecht und unter Beachtung der einschlägigen geltenden Gesetzesbestimmungen entsorgt werden.


IDM-39603609700.tif

TRANSPORT

Der Transport kann auch in Abhängigkeit vom Bestimmungsort anhand verschiedener Transportmittel erfolgen.

Folgendes Schema zeigt die gängigsten Lösungen. Für die Dauer des Transportes muss das Liefergut fachgerecht an das Transportmittel vertaut werden, um unerwünschte Bewegungen zu vermeiden.



IDM-3960200180.tif

DE

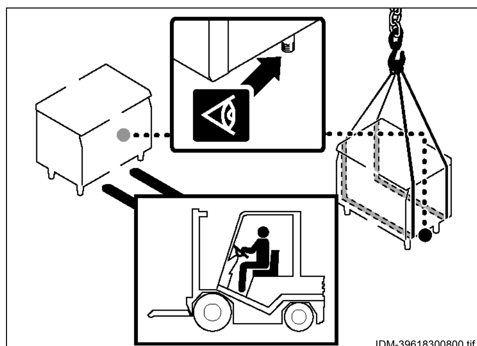
HANDHABUNG UND HUB

Das Gerät kann mit einem Hubmittel bewegt werden, das mit Gabeln oder Haken ausgestattet ist und die geeignete Traglast besitzt.

Vor diesem Vorgang ist der Schwerpunkt der Last zu überprüfen.

Wichtig

Achten Sie beim Einsatz des Hubmittels auf das Gaszufuhrrohr.


IDM-39618300800.tif

INSTALLATION DES GERÄTS

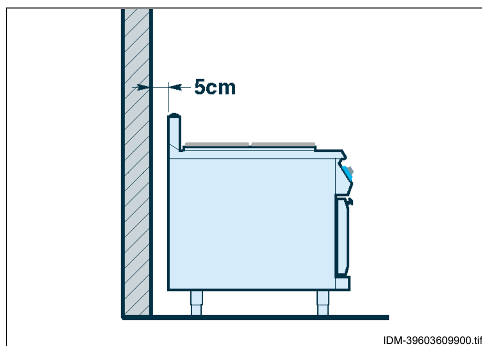
Es müssen sämtliche Phasen der Installation, schon von der Umsetzung des allgemeinen Projekts an, berücksichtigt werden. Die für diese Operationen autorisierte Person wird vor Einleitung dieser Phasen den Installationsstandort bestimmen und bei Bedarf einen "Sicherheitsplan" aufstellen, um die Unversehrtheit der direkt am Vorgang beteiligten Personen zu gewährleisten und die gesetzlichen Bestimmungen zu befolgen. Dies betrifft insbesondere die Vorschriften für nicht ortsfeste Arbeitsräume.

Der Installationsort muss folgenden Anforderungen entsprechen: Anschlüsse für die verschiedenen Versorgungsleitungen, Abführungsvorrichtungen für Produktionsrückstände, angemessene Beleuchtung. Darüber hinaus müssen sämtliche hygienischen und gesundheitsrechtlichen Anforderungen erfüllt sein, um eine Kontamination der Nahrungsmittel zu vermeiden.

Bestimmen Sie, falls notwendig, die exakte Position für jedes Gerät bzw. jede Gerätekomponente. Für



eine korrekte Positionierung können die Koor-



dinaten aufgezeichnet werden.

Installieren Sie das Gerät in einem Abstand von mindestens 5 cm zur Wand, falls diese nicht für Temperaturen von mindestens 150°C°C ausgelegt ist.

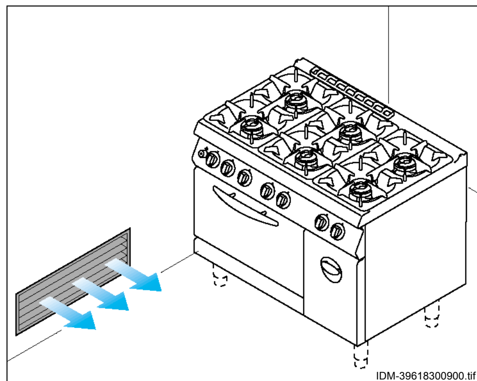
Die Installation in Einklang mit den im Installationsland geltenden gesetzlichen Bestimmungen, Normen und Spezifikationen ausführen.

RAUMBELÜFTUNG

Der Raum, in dem das Gerät installiert wird, muss über Zuluftöffnungen verfügen, um den einwandfreien Betrieb des Geräts und den Luftaustausch im Raum selbst zu gewährleisten.

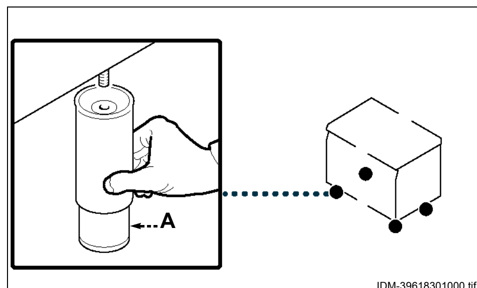
Die Zuluftöffnungen müssen ausreichend groß bemessen und durch Gitter geschützt und so positioniert sein, dass sie nicht verdeckt werden können.

DE



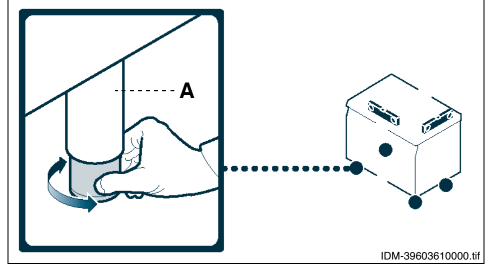
INSTALLATION AUSGEBAUTER KOMPONENTEN

Bei der Lieferung sind einige Komponenten des Gerätes ausgebaut und müssen bei der Installation wieder eingebaut werden. Dazu gehören insbesondere die Füße **(A)**.



NIVELLIEREN

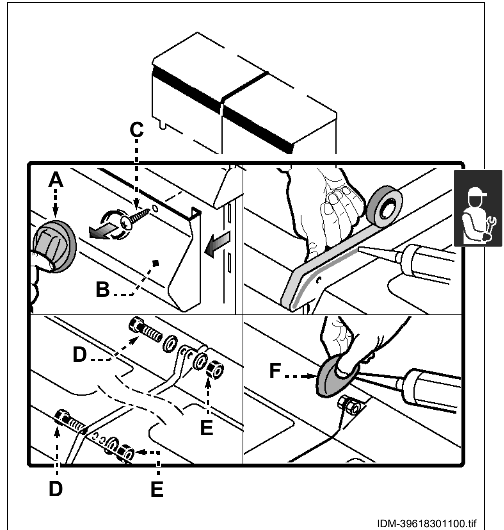
Regulieren Sie die Füße **(A)**, um das Gerät wasserwaagengerecht aufzustellen.



MONTAGE BEI REIHENAUFSTELLUNG

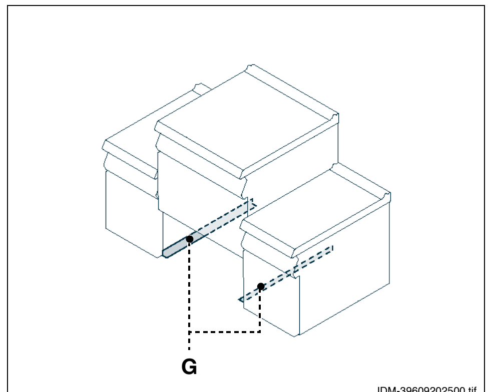
Verfahren Sie folgendermaßen, um Geräte (nebeneinander) in einer Reihe aufzustellen.

1 - Den Schalter **(A)** abziehen.
2 - Die Schrauben **(C)** ausschrauben und die Blenden **(B)** ausbauen.
3 - Bekleben Sie die Gerätekanten, die nebeneinander angeordnet werden sollen, mit einem Schutzband.
4 - Beschichten Sie die Seitenwände, die nebeneinander aufgestellt werden sollen, mit einer Dichtungsmasse für Lebensmittelzwecke.
5 - Die Geräte aneinander reihen.
6 - Das Gerät mit den Schrauben und Muttern **(D-E)** anschließen.
7 - Entfernen Sie überflüssige Dichtungsmasse und Klebeband.
8 - Beschichten Sie die Innenseite des Deckels **(F)** mit der Dichtungsmasse und montieren Sie den Deckel, um die Befestigungszone zu bedecken.
9 - Die Blenden **(B)** und die Schalter **(A)** nach Abschluss der Arbeit wieder anbringen.



DE

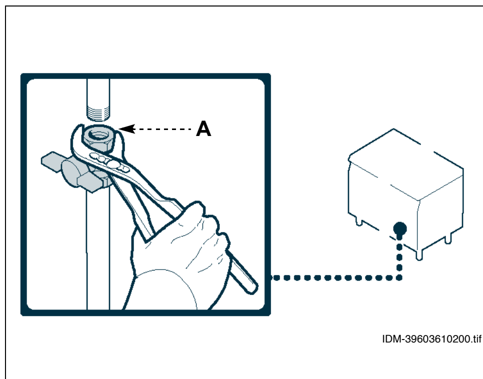
Für die in Reihe aufgestellten Geräte sind auf Anfrage verschiedene Ausstattungssätze lieferbar.
G)Einbausatz für Brückenmontage



GASANSCHLUSS

Wichtig

Diese Arbeit darf nur von zugelassenen und erfahrenen Fachleuten ausgeführt werden. Der Anschluss muss fachgerecht und vorschriftsmäßig ausgeführt werden und allen einschlägigen gesetzlichen Bestimmungen entsprechen. Nach Ausführung des Anschlusses muss vor der Inbetriebnahme des Geräts durch eine allgemeine Kontrolle sichergestellt werden, dass nirgends Gas austritt.



IDM-39603610200.tif

Schließen Sie den Zufuhrschlauch an das Anschlussrohr des Gerätes an. Bringen Sie hierbei einen Absperrhahn **(A)** an der Anschlussstelle an, um bei Bedarf die Gaszufuhr abzusperren können.



Wichtig

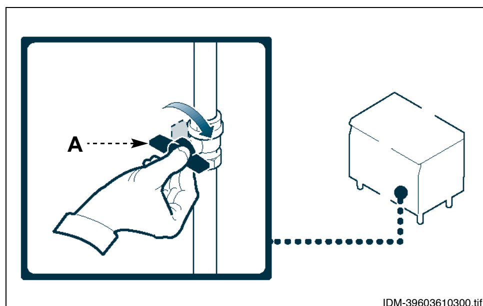
Der Absperrhahn (A) ist nicht im Lieferumfang enthalten. Er muss in einer leicht zugänglichen Position installiert werden und sein Zustand (offen oder geschlossen) muss sofort erkennbar sein.

UMSTELLUNG DER GASVERSORGUNG

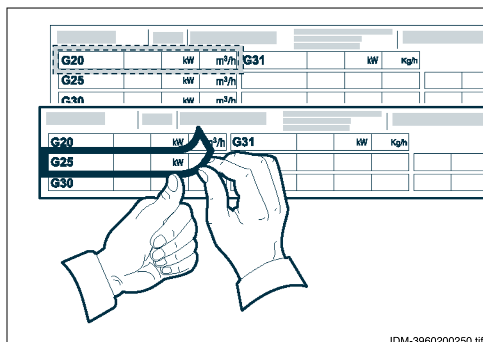
Der werkseitig durchgeführte Testlauf ist mit dem Gastyp des örtlichen Gaswerks durchgeführt worden. Der Gastyp des Testlaufs ist aus dem Aufkleber ersichtlich, der auf dem Typenschild angebracht wurde.

Falls Sie das Gerät an eine Gaszufuhr anderen Typs anschließen müssen, gehen Sie folgendermaßen vor:

1 - Schließen Sie den Gaszufuhrhahn **(A)**
2 - Die Düsen der Kochstellenbrenner austauschen (siehe Seite 22).
3 - Die Düse des Backofenbrenners austauschen (siehe Seite 22).
4 - Die Düsen der Zündflammenbrenner der Kochstellenbrenner austauschen (siehe Seite 23).
5 - Die Düse des Zündflammenbrenners des Backofenbrenners austauschen (siehe Seite 23).
6 - Die Kleinstellung bei den Ventilhähnen der Brenner des Kochfelds (siehe S. 19) und des Backofenbrenners einstellen (siehe S. 20).
7 - Entfernen Sie den alten Aufkleber vom Typenschild und ersetzen Sie ihn durch den neuen Aufkleber, um den verwendeten Gastyp anzuzeigen.



IDM-39603610300.tif



IDM-3960200250.tif

Wichtig

Stellen Sie nach Abschluss dieses Vorgangs sicher, dass kein Gas austritt und keine Funktionsstörungen auftreten.

TESTLAUF ZUR ABNAHME DES GERÄTS

Wichtig

Vor der Inbetriebnahme muss ein Testlauf der Anlage durchgeführt werden, um den Betriebszustand jeder einzelnen Komponente zu überprüfen und eventuelle Anomalien zu ermitteln. In dieser Phase ist es besonders wichtig, dass sämtliche Sicherheits- und Hygienemaßnahmen vorschriftsmäßig eingehalten werden.

Für den Testlauf der Abnahme sind folgende Kontrollen durchzuführen:

1 - Öffnen Sie den Gashahn, um die Dichtigkeit der Anschlüsse zu überprüfen.

2 - Überprüfen Sie, ob das angeschlossene Gas mit der Gerätespezifikation übereinstimmt und nehmen Sie gegebenenfalls eine Umstellung vor (siehe S. 18).

3 - Sicherstellen, dass die Zündung und die Wichtig Verbrennung bei den Kochstellenbrennern und beim Backofenbrenner ordnungsgemäß erfolgen.

4 - Überprüfen Sie Gasdruck und –durchsatz bei minimaler und maximaler Zufuhr und regulieren Sie, falls notwendig, die Einstellungen (siehe Seite 13).

5 - Überprüfen Sie die einwandfreie Funktionsfähigkeit des Sicherheits- Thermoelements.

6 - Stellen Sie sicher, dass kein Gas austritt.

7 - Überprüfen Sie, dass die Typenschilder mit den Aufklebern bezüglich des im Benutzerland verwendeten Gastyps beschriftet sind.

Nach Abschluss des Testlaufs ist der Benutzer gegebenenfalls auf angemessene Weise in den Gebrauch des Gerätes einzuweisen, um sämtliche Kenntnisse zu erwerben, die zur Inbetriebnahme des Gerätes unter Sicherheitsbedingungen gemäß geltender Gesetzesvorschriften erforderlich sind.



EINSTELLUNGEN 8

EMPFEHLUNGEN FÜR DIE EINSTELLUNGEN

Wichtig

Vor jeder Regulierung an den Einstellungen müssen sämtliche vorgesehenen Sicherheitsvorrichtungen aktiviert werden. Überlegen Sie, ob es notwendig ist, das arbeitende Personal und die in der Nähe befindlichen Personen auf angemessene Weise zu informieren. Trennen Sie vor allem den Gashahn ab und verhindern Sie den Zugang zu allen Vorrichtungen, die bei ihrer Aktivierung eine unvorgesehene Gefahr hervorrufen und Schäden für die Sicherheit und die Gesundheit von Personen verursachen könnten.

DE

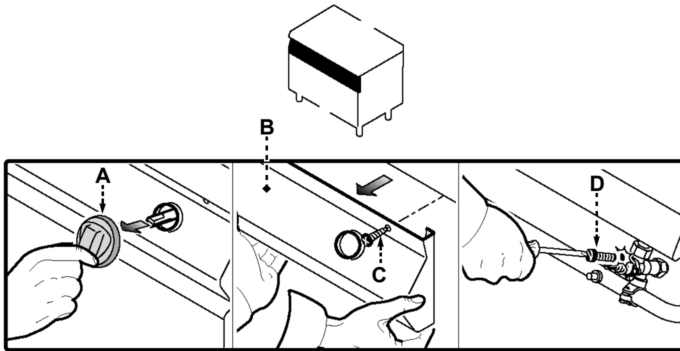
EINSTELLUNG DER KLEINSTELLUNG BEIM VOLLGESICHERTEN GASVENTIL (KOCHSTELLENBRENNER)

Wichtig

Diese Einstellung muss nur ausgeführt werden, wenn die anzuschließende Gasart von der Prüfgasart verschieden ist, d.h. also im Anschluss an eine Gasumstellung (siehe S. 18). Vor dieser Einstellung muss man sicherstellen, dass der Druck im Gasnetz dem für die jeweilige Gasart vorgeschriebenen Nenndruck entspricht (siehe die Tabelle am Ende des Handbuchs).

Für diesen Vorgang in der angegebenen Weise verfahren.

1 - Schließen Sie den Gaszufuhrhahn
2 - Den Schalter **(A)** abziehen.
3 - Drehen Sie die Schrauben **(C)** heraus und montieren Sie die Blende **(B)** ab.
4 - Die Düse **(D)** herausziehen und durch die für die verwendete Gasart geeignete Düse ersetzen (siehe die Tabelle am Ende des Handbuchs).
5 - Versiegeln Sie die Schraube nach Abschluss der Einstellung mit Lack.
6 - Abschließend die Bedienblende **(B)** und die Schalter **(A)** wieder anbringen.



IDM-39618301200.tif



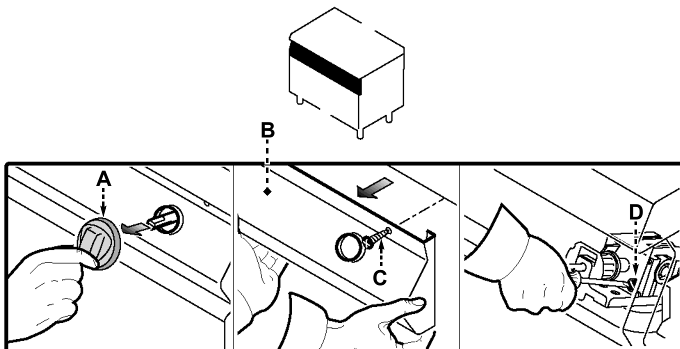
EINSTELLUNG DER KLEINSTELLUNG DES GASVENTILS (BACKOFEN)

Wichtig

Diese Einstellung muss nur ausgeführt werden, wenn die anzuschließende Gasart von der Prüfgasart verschieden ist, d.h. also im Anschluss an eine Gasumstellung (siehe S. 18). Vor dieser Einstellung muss man sicherstellen, dass der Druck im Gasnetz dem für die jeweilige Gasart vorgeschriebenen Nenndruck entspricht (siehe die Tabelle am Ende des Handbuchs).

Für diesen Vorgang in der angegebenen Weise verfahren.

1 - Schließen Sie den Gaszufuhrhahn
2 - Den Schalter **(A)** abziehen.
3 - Drehen Sie die Schrauben **(C)** heraus und montieren Sie die Blende **(B)** ab.
4 - Die Düse **(D)** herausziehen und durch die für die verwendete Gasart geeignete Düse ersetzen (siehe die Tabelle am Ende des Handbuchs).
5 - Versiegeln Sie die Schraube nach Abschluss der Einstellung mit Lack.
6 - Abschließend die Bedienblende **(B)** und die Schalter **(A)** wieder anbringen.



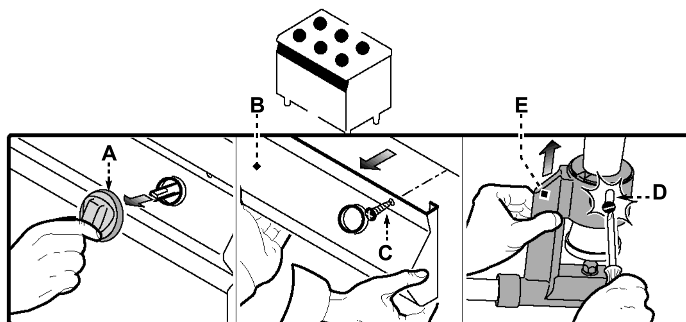
IDM-39618301300.tif

DE

EINSTELLUNG DER PRIMÄRLUFT DES KOCHSTELLENBRENNERS

Für diesen Vorgang in der angegebenen Weise verfahren.

1 - Schließen Sie den Gaszufuhrhahn
2 - Den Schalter (A) abziehen.
3 - Drehen Sie die Schrauben (C) heraus und montieren Sie die Blende (B) ab.
4 - Die Schraube (D) lockern und die Brennerhalterung (E) bis zum Anschlag anheben.
5 - Abschließend die Schraube (D) festziehen und wieder den ursprünglichen Zustand herstellen.



IDM-39618301400.tif

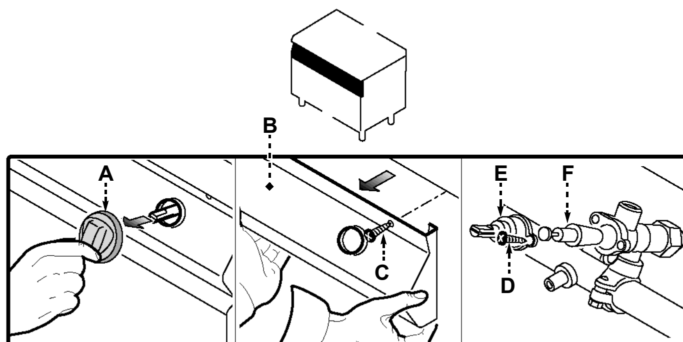


SCHMIERUNG DES GASHAHNS

Für diesen Vorgang in der angegebenen Weise verfahren.

1 - Schließen Sie den Gaszufuhrhahn
2 - Den Schalter **(A)** abziehen.
3 - Drehen Sie die Schrauben **(C)** heraus und montieren Sie die Blende **(B)** ab.
4 - Drehen Sie die Schrauben **(D)** heraus und nehmen Sie die Haube **(E)** heraus.
5 - Ziehen Sie den Kegel **(F)** heraus.
6 - Reinigen Sie den Kegel **(F)** und seinen Sitz.
7 - Den Kegel **(F)** mit Fett bestreichen, in seinen Sitz einsetzen und einige Male drehen.
8 - Ziehen Sie den Kegel **(F)** heraus, um das überschüssige Fett zu entfernen.
9 - Den Kegel **(F)** und die Kappe **(E)** wieder montieren.
10 - Abschließend die Bedienblende **(B)** und die Schalter **(A)** wieder anbringen.

DE



IDM-39618301500.tif

HINWEISE ZUM AUSTAUSCH VON TEILEN

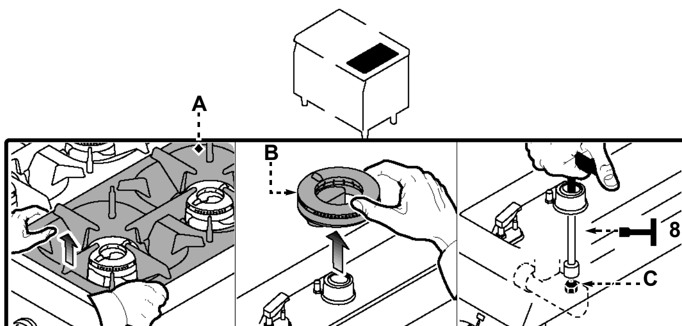
Vor jedem Eingriff zur Ersetzung eines Teils müssen sämtliche vorgesehenen Sicherheitsvorrichtungen aktiviert werden. Überlegen Sie, ob es notwendig ist, das arbeitende Personal und die in der Nähe befindlichen Personen auf angemessene Weise zu informieren. Trennen Sie vor allem den Gashahn ab und verhindern Sie den Zugang zu allen Vorrichtungen, die bei ihrer Aktivierung eine unvorgesehene Gefahr hervorrufen und Schäden für die Sicherheit und die Gesundheit von Personen verursachen könnten. Ersetzen Sie bei Bedarf Komponenten, die Verschleißerscheinungen zeigen; verwenden Sie dabei ausschließlich Originalersatzteile.Es wird jede Haftung für Personen- oder Komponentenschäden abgelehnt, die entstehen, wenn keine Originalersatzteile verwendet werden oder nicht planmäßige, vom Hersteller nicht autorisierte Eingriffe vorgenommen werden, welche die Sicherheit beeinträchtigen können. Entnehmen Sie bitte dem Ersatzteilkatalog die notwendigen Informationen zur Bestellung von Ersatzteilen.

AUSTAUSCH DER DÜSE DES KOCHSTELLENBRENNERS

Für diesen Vorgang in der angegebenen Weise verfahren.

1 - Schließen Sie den Gaszufuhrhahn
2 - Den Topfträgerrost **(A)** entfernen.
3 - Den Brenner **(B)** herausziehen.
4 - Schrauben Sie die Düse **(C)** heraus und ersetzen Sie sie mit dem für den betreffenden Gastyp geeigneten Ersatzteil (siehe Tabelle am Ende des Handbuches).
5 - Brenner und Topfträgerrost wieder einsetzen.





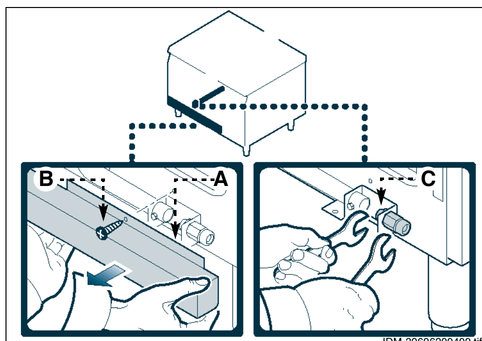
IDM-39618301600.tif

DE

AUSTAUSCH DER BRENNERDÜSE BEIM BACKOFEN

Für diesen Vorgang in der angegebenen Weise verfahren.

1 - Schließen Sie den Gaszufuhrhahn
2 - Drehen Sie die Schrauben **(B)** heraus und montieren Sie die Blende **(A)** ab.
3 - Schrauben Sie die Düse **(C)** heraus und ersetzen Sie sie mit dem für den betreffenden Gastyp geeigneten Ersatzteil (siehe Tabelle am Ende des Handbuches).
4 - Nach beendetem Vorgang die Blende**(A)** wieder anbringen.

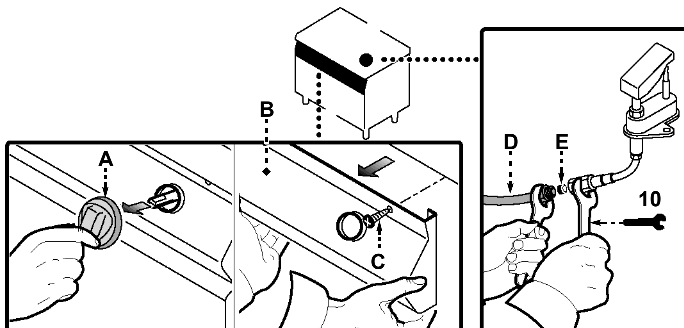


IDM-39606200400.tif

AUSTAUSCH DER DÜSE DES ZÜNDFLAMMENBRENNERS DES KOCHSTELLENBRENNERS

Für diesen Vorgang in der angegebenen Weise verfahren.

1 - Schließen Sie den Gaszufuhrhahn
2 - Den Schalter **(A)** abziehen.
3 - Drehen Sie die Schrauben **(C)** heraus und montieren Sie die Blende **(B)** ab.
4 - Den Schlauch **(D)** ausbauen.
5 - Nehmen Sie die Düse **(E)** heraus und ersetzen Sie sie mit dem für den betreffenden Gastyp geeigneten Bauteil (siehe Tabelle am Ende des Handbuches).
6 - Den Schlauch **(D)**, die Schaltblende **(B)** und die Schalter **(A)** wieder anbringen.

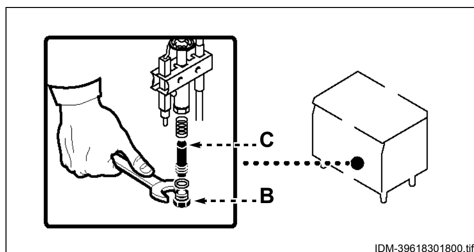




AUSTAUSCH DER DÜSE DES ZÜNDFLAMMENBRENNERS DES BACKOFENS

Für diesen Vorgang in der angegebenen Weise verfahren.

1 - Auf den Zündflammenbrenner über die Öffnung auf der Unterseite des Geräts zugreifen.
2 - Den Verschluss **(B)** ausschrauben.
3 - Nehmen Sie die Düse **(C)** heraus und ersetzen Sie sie mit dem für den betreffenden Gastyp geeigneten Bauteil (siehe Tabelle am Ende des Handbuches).
4 - Den Verschluss **(B)** wieder anbringen.



DE

AUßERBETRIEBNAHME UND VERSCHROTTUNG DES GERÄTS

Bei der Außerbetriebnahme müssen einige Vorkehrungen getroffen werden, um sicherzustellen, dass das Gerät und seine Komponenten kein Hindernis darstellen und nicht leicht zugänglich sind.
Damit das Gerät keine Gefahr für Personen und für die Umwelt darstellt, müssen alle Verbindungen mit den Energiequellen (Strom usw.) getrennt und unbrauchbar gemacht und alle ggf. vorhandenen Flüssigkeiten (Schmiermittel, Öle usw.) abgelassen werden.
Das Gerät in einem nicht leicht zugänglichen geeigneten Bereich abstellen, der mit geeigneten Mitteln abgegrenzt wurde, um Unbefugten den Zugang zu verwehren.

Bei der Verschrottung die Komponenten in Abhängigkeit von ihren chemischen Eigenschaften trennen und für ihre getrennte Entsorgung nach den einschlägigen geltenden gesetzlichen Bestimmungen sorgen. A)

Wichtig

Nicht biologisch abbaubare Produkte, Schmieröle und nicht eisenhaltige Komponenten (Gummi, PVC, Kunstharz usw.) dürfen nicht in die Umwelt gelangen. Sie müssen nach den einschlägigen geltenden gesetzlichen Bestimmungen entsorgt werden.

INDEX

INDEX ANALYTIQUE

FR

FR

C139618300.fm

INFORMATIONS POUR LE LECTEUR

Pour retrouver facilement les sujets qui vous intéressent, consulter l'index analytique au début du manuel.

Ce manuel est divisé en deux parties.



1e partie: elle contient toutes les informations nécessaires aux destinataires hétérogènes, c'est-à-dire les utilisateurs de l'appareil.



2e partie: elle contient toutes les informations nécessaires aux destinataires homogènes, c'est-à-dire tous les opérateurs experts et autorisés à manutentionner, transporter, installer, vérifier, réparer et démolir l'appareil.

Les utilisateurs doivent consulter uniquement la 1e partie, les opérateurs experts la 2e partie. Ceux-ci peuvent lire aussi la 1e partie pour avoir, si nécessaire, une vision plus complète des informations.

BUT DU MANUEL

Ce manuel, qui fait partie intégrante de l'appareil, a été rédigé par le fabricant pour fournir les informations nécessaires à ceux qui sont autorisés à interagir avec celui-ci pendant sa vie.

Les destinataires des informations doivent non seulement adopter une bonne technique d'utilisation, mais ils doivent aussi lire attentivement les indications et les appliquer de façon rigoureuse.

Ces informations sont fournies par le fabricant dans sa langue d'origine (italien) et peuvent être traduites dans d'autres langues pour satisfaire les exigences législatives et/ou commerciales.

Un peu de temps consacré à la lecture de ces informations, permettra d'éviter des risques à la santé et à la sécurité des personnes et des dommages économiques.

Conserver ce manuel pour toute la durée de vie de l'appareil, dans un lieu connu et facilement accessible, pour l'avoir toujours à disposition au moment où l'on doit le consulter.

Le fabricant se réserve le droit d'apporter des modifications sans l'obligation de fournir préalablement une communication.

Pour mettre en évidence certaines parties de texte très importantes ou pour indiquer certaines caractéristiques, des symboles ont été utilisés dont le sens est décrit ci-après.







Attention

Indique qu'il faut adopter des comportements appropriés pour ne pas mettre en péril la santé et la sécurité des personnes et ne pas provoquer de dommages économiques.



Important

Indique des informations techniques d'une grande importance à ne pas négliger.

FR

IDENTIFICATION DU FABRICANT ET DE L'APPAREIL

La plaque d'identification représentée, est appliquée directement sur l'appareil. Elle reporte les références et les indications indispensables à la sécurité.

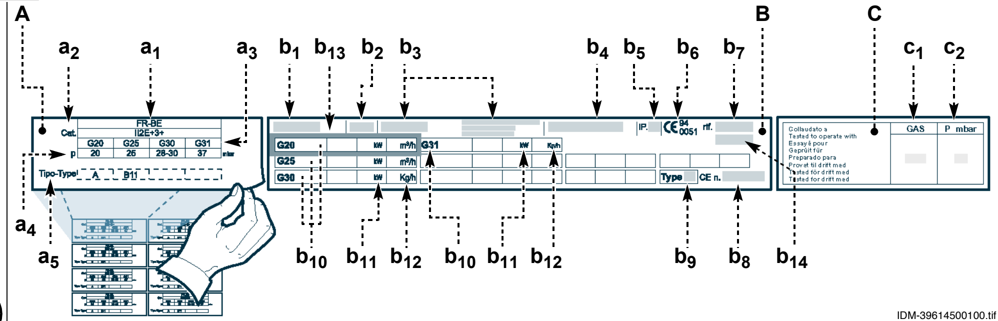
A) Plaque complémentaire
a_1) Pays d'utilisation
a_2) Catégorie de l'appareil
a_3) Type de gaz
a_4) Pression du gaz
a_5) Type d'évacuation des fumées
B) Plaque d'identification
b_1) Modèle de l'appareil
b_2) Type de personnalisation
b_3) Identification du fabricant
b_4) Numéro de série
b_5) Indice de protection
b_6) Marquage CE de conformité
b_7) Norme de référence
b_8) Numéro certificat CE
b_9) Type de famille de produit
b_{10}) Type de gaz
b_{11}) Puissance déclarée (kW)
b_{12}) Consommation de gaz
b_{13}) Indicateur du gaz d'essai
b_{14}) Date de fabrication
C) Plaque du gaz d'essai
c_1) Type de gaz
c_2) Pression du gaz

L'installateur devra choisir et appliquer la plaque **(A)**, à côté de la plaque d'identification relative au pays d'utilisation et devra reporter la catégorie d'appartenance (Type **(A)** = évacuation standard – Type B11 = évacuation haute).

Si le gaz d'utilisation est celui utilisé par le fabricant pour l'essai, il faut enlever la plaque **(C)** et appliquer l'indicateur **(b_{13})** sur la plaque d'identification en correspondance des données du gaz d'utilisation.



FR



DEMANDE D'ASSISTANCE

Pour toute exigence, s'adresser à l'un des centres autorisés.

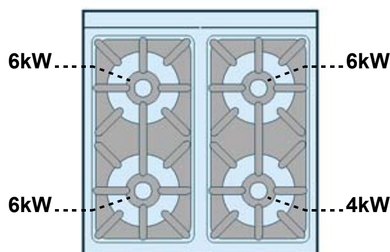
Pour toute demande d'assistance technique, indiquer les données reportées sur la plaque d'identification et le type de défaut relevé.

DESCRIPTION GÉNÉRALE DE L'APPAREIL

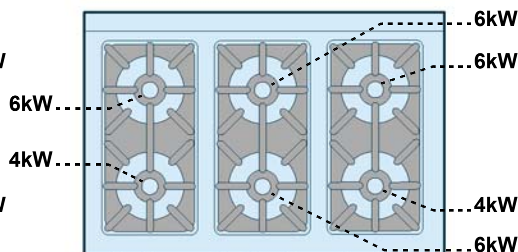
Le fourneau feux vifs sur four, que l'on appellera maintenant appareil, a été conçu et fabriqué pour la préparation et la cuisson d'aliments dans le domaine de la restauration professionnelle.

En fonction des exigences d'utilisation, l'appareil est réalisé en plusieurs versions (voir figure).

1G1FA0G

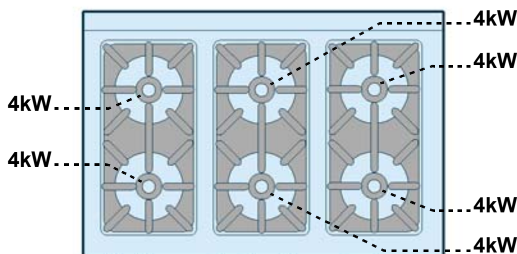


2G1FA0G



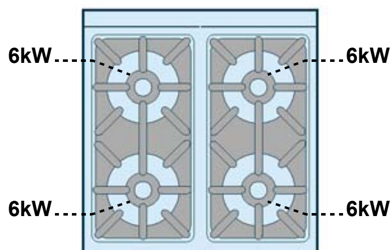


2G1FADG

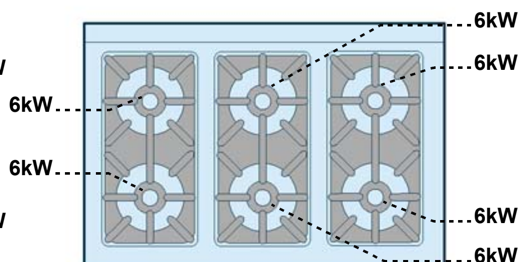


IDM-39618300100.tif

1G1FABG



2G1FABG



FR

C139618301.fm

Organes principaux

A) Plan de travail: en acier inox.

B) Brûleurs fourneau : en fonte émaillée, ils peuvent fournir des puissances variables en fonction de leur dimension.

C) Evacuation des fumées : pour évacuer les fumées du four.

D) Allumage piézoélectrique: pour allumer le brûleur du four

E) Manette de commande du four: pour régler l'alimentation du gaz du brûleur du four

F) Manettes de commande des brûleurs fourneau: pour régler l'alimentation du gaz des brûleurs

G) Four thermostatique : en acier avec porte étanche à poignée athermique

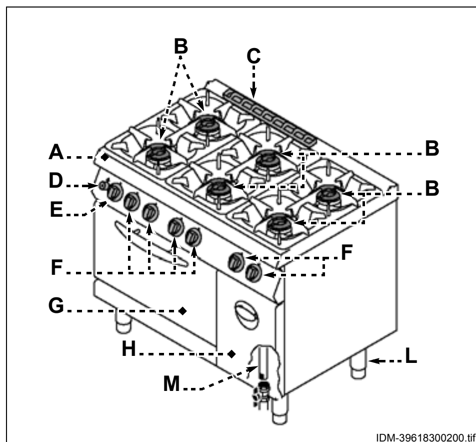
H) Porte du soubassement : pour accéder à l'intérieur du soubassement latéral

(Seulement pour la version 2G1FA0G-2G1FADG-2G1FABG)



L) Pieds réglables: pour permettre une mise à niveau parfaite de l'appareil

M) Raccord alimentation du gaz : pour raccorder l'alimentation du gaz



Sa position varie selon la version (Voir « Fiche des raccordements » au fond du manuel).

DONNÉES TECHNIQUES

Voir tableaux et « Fiche des raccordements » à la fin du manuel.

DISPOSITIFS DE SÉCURITÉ

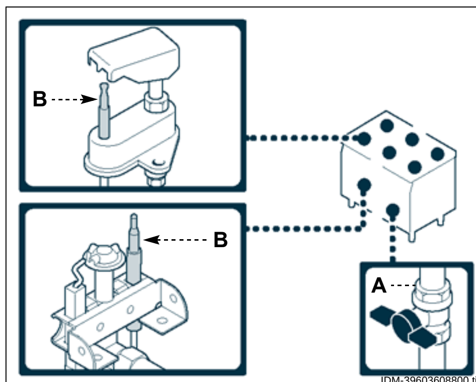
Même si l'appareil est complet de tous les dispositifs de sécurité, lors de l'installation et du raccordement, ils devront, si nécessaire, être intégrés avec d'autres pour respecter les lois en vigueur.

FR

L'illustration indique la position des dispositifs.

A) **Robinet d'alimentation du gaz**: pour ouvrir et fermer le raccordement à la ligne d'alimentation du gaz

B) **Thermocouple de sécurité**: il bloque l'alimentation du gaz en cas d'extinction de la flamme



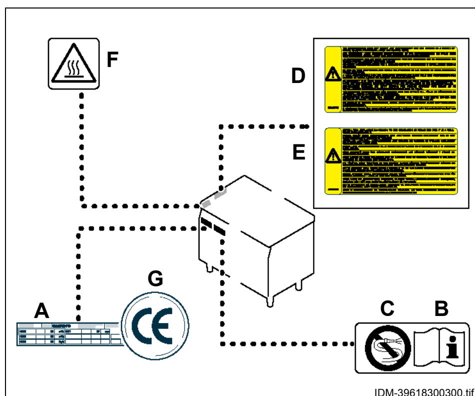


Attention

Vérifier quotidiennement que les dispositifs de sécurité soient parfaitement installés et efficaces.

SIGNAUX DE SÉCURITÉ ET INFORMATION

L'illustration indique la position des signaux appliqués.



A)Plaque d'identification du fabricant et de l'appareil.

B)Danger générique: avant tout type d'intervention, lire attentivement ce manuel.

C)Risque générique: pendant le lavage de l'appareil ne pas diriger de jets d'eau sous pression sur les pièces intérieures.

D)Risque générique: rappelle l'attention sur le respect des normes. « Installer conformément aux normes en vigueur et n'utiliser que dans des pièces bien aérées ».

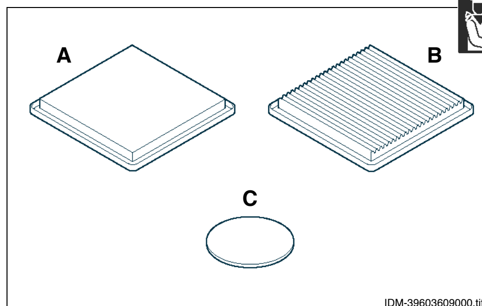
E)Risque générique: rappelle l'attention sur le respect des normes. « Nous déclinons toute responsabilité pour le non-respect des normes d'installation et de mise en service ».

F) Risque de brûlure: attention aux surfaces chaudes.

G)Marquage CE: indique que l'appareil est conforme à la norme.

ACCESSOIRES SUR DEMANDE

Sur demande l'appareil peut être équipé des accessoires suivants.



A)Plaque grille-viande lisse

B)Plaque grille-viande nervurée

C)Plaque de réduction

D)Kit pour installation « en pont » (voir page 17).

FR

SÉCURITÉ 3

AVERTISSEMENTS GÉNÉRAUX DE SÉCURITÉ

– Le fabricant, lors de la conception et de la fabrication, a fait très attention aux aspects qui peuvent provoquer des risques à la sécurité et à la santé des personnes qui interagissent avec l'appareil. Non seulement il a respecté les lois en vigueur à ce sujet, mais il a adopté toutes les « règles de la bonne technique de fabrication ». Le but de ces informations est de sensibiliser les utilisateurs à faire très attention pour prévenir tout risque. Mais la prudence est irremplaçable. La sécurité est aussi dans les mains de tous les opérateurs qui interagissent avec l'appareil.

– Lire attentivement les instructions reportées dans ce manuel et celles appliquées directement, en particulier respecter celles concernant la sécurité.

– Ne pas heurter ou faire tomber l'appareil au cours des opérations de transport, manutention et installation, pour éviter d'endommager ses composants.

– Ne pas modifier, ne pas éluder, ne pas éliminer ou by-passer les dispositifs de sécurité installés. Le non-respect de cette condition peut entraîner des risques graves pour la sécurité et la santé des personnes.
– Même après s'être documenté opportunément, à la première utilisation, si nécessaire, simuler quelques manoeuvres d'essai pour localiser les commandes, en particulier celles relatives à l'allumage et à l'extinction.
– Utiliser l'appareil uniquement pour les usages prévus par le fabricant. L'utilisation de l'appareil pour des usages impropres peut entraîner des risques pour la sécurité et la santé des personnes ainsi que des dommages économiques.
– Tous les entretiens qui demandent une compétence technique précise ou des capacités particulières ne peuvent être exécutés que par du personnel qualifié, ayant une expérience reconnue et acquise dans le secteur spécifique d'intervention.



– Nettoyer soigneusement toutes les pièces qui peuvent être en contact direct ou indirect avec les aliments et toutes les zones avoisinantes, pour maintenir l'hygiène et protéger les aliments de toute contamination.
– Effectuer le nettoyage exclusivement avec des produits détergents pour usage alimentaire. Il est absolument interdit d'utiliser des produits de nettoyage corrosifs, inflammables ou qui contiennent des substances nocives à la santé des personnes.
– Effectuer le nettoyage lorsque cela s'avère nécessaire et, de toute façon, après chaque utilisation de l'appareil.
– Porter les équipements de protection individuels (gants, masques, lunettes, etc.), comme prévu par les lois en vigueur en matière de sécurité et de santé, à chaque désinfection et nettoyage de l'appareil avec des produits détergents. .
– À la fin de chaque utilisation, s'assurer que les brûleurs sont éteints, avec les manettes de commande désactivées et les lignes d'alimentation interrompues.
– En cas d'inactivité prolongée, nettoyer soigneusement l'intérieur et l'extérieur de l'appareil et tout ce qui l'entoure (comme indiqué par le fabricant) et débrancher toutes les lignes d'alimentation.
– Un opérateur doit être constamment présent pendant l'utilisation quotidienne de l'appareil.
– Pendant le lavage de l'appareil ne pas diriger de jets d'eau sous pression sur les pièces intérieures.
– Ne pas laisser d'objets ou de matériau inflammable à l'intérieur du compartiment ou à proximité de l'appareil.

AVERTISSEMENTS DE SÉCURITÉ POUR L'ÉQUIPEMENT ÉLECTRIQUE

L'équipement électrique a été conçu et construit conformément aux normes en vigueur en la matière. Ces normes tiennent en considération les conditions de fonctionnement selon le milieu environnant.

La liste reporte les conditions nécessaires pour le fonctionnement correct de l'équipement électrique.

– La température ambiante ne doit pas être inférieure à 5°C.
– L'humidité relative doit être comprise entre 50% (relevée à 40°C) et 90% (relevée à 20°C).
– Le lieu d'installation ne doit pas être une source de perturbations électromagnétiques et de radiations (rayons X, laser, etc.).
– Le lieu d'installation ne doit pas présenter de zones avec concentration de gaz et de poussières à risque d'explosion et/ou d'incendie.
– Les produits et les matériels utilisés pendant le travail et les opérations d'entretien ne doivent pas contenir d'agents contaminants et corrosifs (acides, substances chimiques, sels, etc.) et ne doivent pas pouvoir pénétrer dans les composants électriques et/ou entrer en contact avec eux.
– Au cours du transport et du stockage, la température du milieu ambiant doit être comprise entre -25°C et 55°C. L'équipement électrique peut être exposé à une température jusqu'à 70°C, à condition que le temps d'exposition ne soit pas supérieur à 24 heures.

S'il n'est pas possible de respecter une ou plusieurs des conditions parmi celles énumérées, indispensables pour le fonctionnement correct de l'équipement électrique, il faut fixer au moment de l'établissement du contrat les solutions supplémentaires qui pourraient être adoptées pour créer les conditions les plus appropriées (par exemple, composants électriques spécifiques, appareils de conditionnement, etc.).

RECOMMANDATIONS POUR L'UTILISATION

Important

L'incidence des accidents dérivant de l'utilisation d'appareils dépend de beaucoup de facteurs que l'on ne peut pas toujours prévenir et contrôler. Certains accidents peuvent dépendre de facteurs ambiants non prévisibles, d'autres dépendent surtout des comportements des utilisateurs. Ceux-ci, non seulement devront être autorisés et opportunément documentés, si nécessaire, à la première utilisation, mais ils devront simuler quelques manoeuvres pour localiser les commandes et les fonctions principales. Utiliser seulement comme prévu par le fabricant et ne modifier aucun dispositif pour obtenir des performances différentes de celles prévues.Avant l'utilisation, vérifier si les dispositifs de sécurité sont parfaitement installés et efficaces. Les utilisateurs doivent s'engager à satisfaire ces conditions, doivent appliquer toutes les normes de sécurité et lire attentivement la description des commandes et la mise en marche.

DESCRIPTION DES COMMANDES

Sur l'appareil sont disposées les commandes pour activer les fonctions principales.

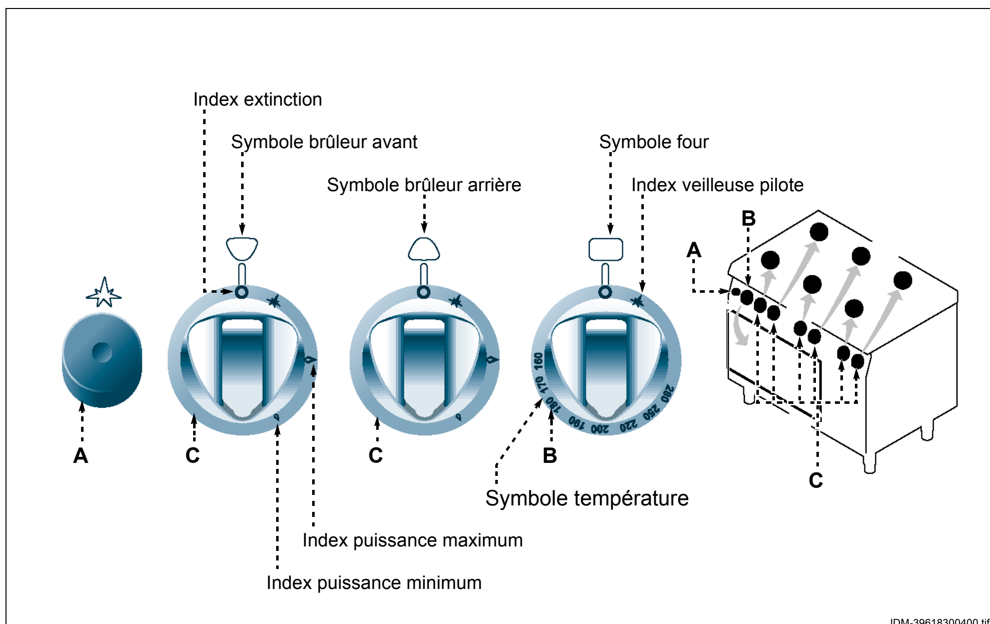
A)Pommeau d'allumage piézoélectrique: pour allumer la veilleuse pilote du four

B)Manette de commande du four: pour allumer, éteindre et régler le brûleur du four

C)Manette de commande du brûleur fourneau: pour allumer, éteindre et régler le brûleur fourneau correspondant



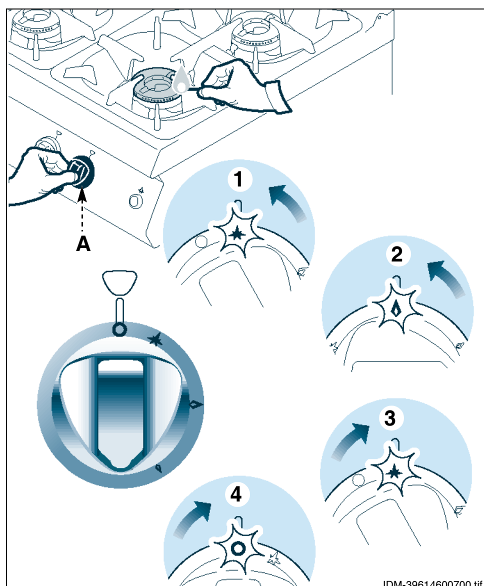
FR



ALLUMAGE ET EXTINCTION BRÛLEURS FOURNEAU

Allumage

1 - Ouvrir le robinet d'alimentation du gaz.
2 - Pousser et tourner la manette **(A)** en sens anti-horaire (pos. **1**) pour allumer la veilleuse pilote.
3 - Continuer à appuyer sur la manette pendant environ 15 s pour permettre l'intervention du thermocouple.
4 - Tourner la manette en sens anti-horaire (pos. **2**) pour allumer le brûleur.
5 - Tourner graduellement la manette en sens anti-horaire pour régler la puissance de la flamme jusqu'à la valeur minimum.



Extinction

1 - Tourner la manette en sens horaire (pos. **3**) pour éteindre le brûleur. La veilleuse pilote restera allumée pour des rallumages successifs du brûleur.



2 - Tourner la manette en sens horaire (pos. **4**) pour éteindre la veilleuse pilote.
3 - Fermer le robinet pour garantir les conditions de sécurité.

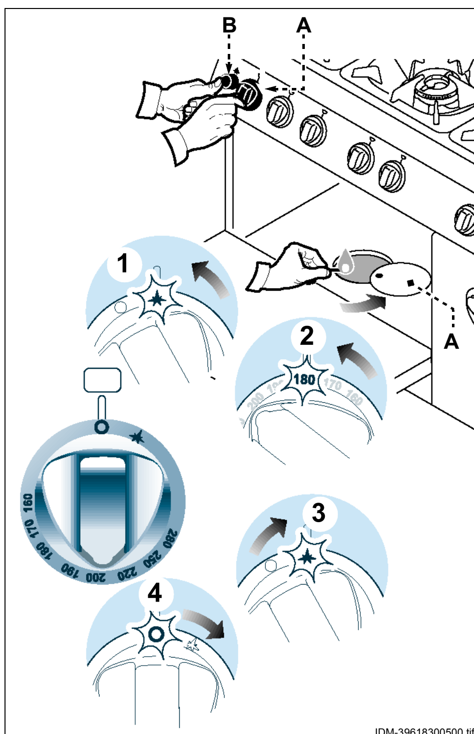
ALLUMAGE ET EXTINCTION DU FOUR

Allumage

Important

Au premier allumage, effectuer un préchauffage approprié.

1 - Ouvrir le robinet d'alimentation du gaz.
2 - Presser et tourner la manette **(A)** en sens anti-horaire (pos. 1) et simultanément agir plusieurs fois sur l'allumage piézoélectrique **(B)** pour allumer la veilleuse pilote.
3 - Continuer à appuyer sur la manette pendant environ 15 s pour permettre l'intervention du thermocouple. L'allumage de la veilleuse pilote peut être effectuée manuellement par la porte **(C)**.
4 - Tourner la manette en sens anti-horaire (pos.**2**) entre la température minimale et la maximale et attendre le temps de préchauffage avant d'utiliser le four (voir tableau).



FR

Extinction

1 - Tourner la manette en sens horaire (pos. **3**) pour éteindre le brûleur. La veilleuse pilote restera allumée pour des rallumages successifs du brûleur.
2 - Tourner la manette en sens horaire (pos. **4**) pour éteindre la veilleuse pilote.
3 - Fermer le robinet pour garantir les conditions de sécurité.

INUTILISATION PROLONGÉE DE L'APPAREIL

Si l'appareil reste inactif pendant longtemps, procéder comme suit.

1 - Fermer le robinet d'alimentation du gaz.
2 - Nettoyer soigneusement l'appareil et les zones limitrophes
3 - Étaler un voile d'huile alimentaire sur les surfaces en acier inox.
4 - Exécuter toutes les opérations d'entretien.
5 - Laisser l'appareil découvert et les chambres de cuisson ouvertes.

CONSEILS D'UTILISATION

Afin de garantir une utilisation correcte de l'appareil, suivre ces conseils.

– Utiliser exclusivement les accessoires indiqués par le fabricant.
– Vérifier le positionnement correct de la sole du four.
– Vérifier que la porte d'inspection soit fermée.
– Préchauffer le four avant son utilisation.
– Éviter d'utiliser le four avec la porte partiellement ouverte.
– Utiliser, pour la cuisson dans le four, les guides supérieurs pour les tartes et les guides inférieurs pour les rôtis.
– L'appareil et les zones environnantes doivent être constamment propres.
– Pour le nettoyage, utiliser exclusivement des produits détergents pour usage alimentaire.



ENTRETIEN 5

RECOMMANDATIONS POUR L'ENTRETIEN

Maintenir l'appareil en parfait état de fonctionnement en effectuant les opérations d'entretien programmé prévues par le fabricant. Un bon entretien permettra d'obtenir les meilleures performances, une plus longue durée et un maintien constant des conditions de sécurité requises.

 **Attention**

Avant toute intervention d'entretien, activer tous les dispositifs de sécurité prévus et évaluer s'il est nécessaire d'informer les opérateurs travaillant sur l'appareil et ceux à proximité. En particulier fermer le robinet d'alimentation du gaz, couper l'alimentation électrique à l'aide de l'interrupteur sectionneur de l'appareil et empêcher l'accès à tous les dispositifs qui pourraient, s'ils sont activés, provoquer des conditions de danger inattendu pour la sécurité et la santé des personnes.

Après chaque utilisation et lorsque cela s'avère nécessaire, nettoyer:

– La table de cuisson (voir page 12)
– Les brûleurs fourneau (voir page 12)
– Le four (voir page 13)
– Les accessoires (voir page 12)
– L'appareil et ce qui l'entoure (voir page 12).

FR

Tous **les 100 heures** de fonctionnement faire faire, par des opérateurs experts et autorisés, les opérations suivantes:

– Contrôle de la pression du gaz et de l'étanchéité de l'installation
– Vérification de l'efficacité du thermocouple de sécurité
– Vérification de l'efficacité de la mitre et son nettoyage éventuel
– Le graissage du robinet du gaz (voir page 21).

NETTOYAGE DE L'APPAREIL

Etant donné que l'appareil est utilisé pour la préparation de produits alimentaires pour l'homme, il faut faire attention à tout ce qui concerne l'hygiène ; l'appareil et tout ce qui l'entoure doivent toujours être très propres.



Attention

Avant de commencer le nettoyage, toujours fermer le robinet d'alimentation du gaz et laisser refroidir l'appareil.

Il est également recommandé.

1 - De n'utiliser que de l'eau tiède, des produits détergents pour usage alimentaire, du matériau non abrasif pour nettoyer les parties de l'appareil.
2 - Nettoyer soigneusement les éléments qui sont en contact direct ou indirect avec les aliments et toutes les zones avoisinantes.





Attention

Ne pas utiliser de produits qui contiennent des substances dangereuses pour la santé des personnes (solvants, essences, etc.).

3 - De rincer les surfaces avec de l'eau potable et les essuyer.
4 - De faire attention aux surfaces en acier inox pour ne pas les endommager. En particulier, éviter l'utilisation de produits corrosifs, ne pas utiliser de matériau abrasif ou d'outils tranchants.
5 - Utiliser des jets d'eau sous pression uniquement sur les parties extérieures.
6 - De nettoyer rapidement les résidus d'aliment pour éviter qu'ils durcissent.
7 - De nettoyer les dépôts calcaires qui peuvent se former sur certaines surfaces de l'appareil.

NETTOYAGE DE LA TABLE DE CUISSON, DES BRÛLEURS ET DES ACCESSOIRES

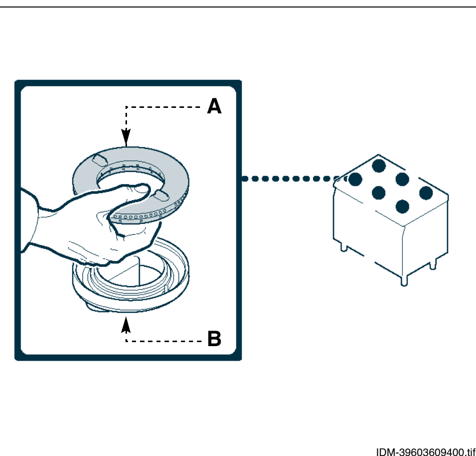
Pour cette opération, procéder comme suit.

1 - Démonter la tête de brûleur **(A)** et le brûleur **(B)**.
2 - Nettoyer soigneusement le brûleur et la tête de brûleur et vérifier que ses trous ne soient pas obstrués.
3 - Effectuer périodiquement le nettoyage de la fente d'allumage sur le brûleur.
4 - Nettoyer la table de cuisson.
5 - Nettoyer les accessoires après leur utilisation avec un dégraissant approprié. Le lavage en lave-vaisselle est conseillé.
6 - Essuyer les surfaces et remonter les composants. Pour le montage correct des brûleurs, suivre les indications reportées sur la figure.



Attention

Ne pas verser d'eau ou ne pas faire tomber de saleté à l'intérieur du brûleur, pour ne pas provoquer le dysfonctionnement du brûleur ou l'obturation de la buse.

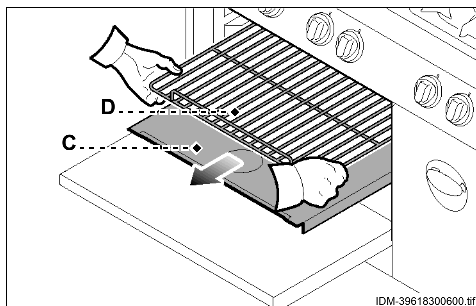


FR

NETTOYAGE DU FOUR

Pour cette opération, procéder comme suit.

1 - Extraire la sole **(C)** et la grille **(D)** du four et les nettoyer soigneusement.
2 - Enlever les éventuelles incrustations des parties internes du four car elles pourraient gêner son fonctionnement correct.
3 - Essuyer les surfaces et remonter les composants.

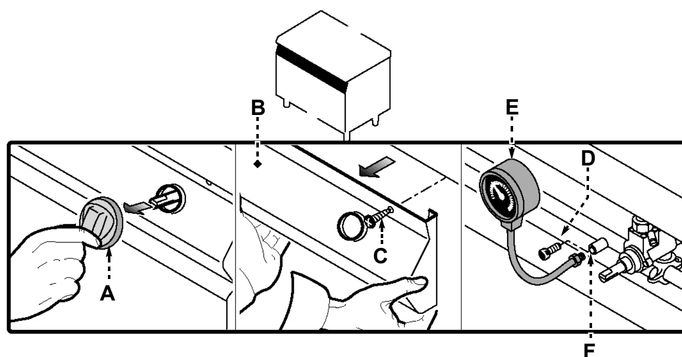


CONTRÔLE DE LA PRESSION DU GAZ

Pour cette opération, procéder comme suit.

1 - Fermer le robinet d'alimentation du gaz.
2 - Enlever la manette **(A)**.
3 - Dévisser les vis **(C)** et démonter le tableau de commandes **(B)**.
4 - Dévisser la vis **(D)** de la prise de pression.
5 - Raccorder le manomètre **(E)** à la prise de pression **(F)**.
6 - Rouvrir le robinet d'alimentation du gaz.
7 - Allumer un brûleur, tourner la manette sur la position de flamme maximum (voir page 9) et vérifier que la pression indiquée soit conforme aux valeurs (voir tableau à la fin du manuel).
8 - Éteindre le brûleur, fermer le robinet d'alimentation du gaz et débrancher le manomètre.
9 - Rétablir les conditions initiales lorsque l'opération est terminée.





FR

C139618300.fm

DÉPANNAGE

Avant sa mise en service, l'appareil a été essayé. Les informations reportées ci-après ont pour but d'aider à l'identification et à la correction d'éventuels pannes et dysfonctionnements qui pourraient se présenter en cours d'utilisation.
Certains de ces problèmes peuvent être résolus par l'utilisateur, pour tous les autres il faut une compétence technique précise ou des capacités particulières; ils doivent donc être exécutés exclusivement par du personnel qualifié ayant une expérience reconnue et acquise dans le secteur spécifique d'intervention.

Inconvénients	Causes	Solutions
Odeur de gaz.	Fuite occasionnelle due à l'extinction de la flamme	Fermer le robinet d'alimentation du gaz et aérer la pièce.
La veilleuse pilote ne s'allume pas.	Les dispositifs d'allumage à étincelle ne fonctionnent pas.	Vérifier l'efficacité des dispositifs d'allumage Allumer manuellement avec flamme nue. **Important** **Contacter le service assistance.**
	Présence d'air dans les tuyauteries due à une inactivité prolongée.	Insister avec l'allumage.
La veilleuse pilote ne reste pas allumée.	Le thermocouple n'est pas suffisamment chaud.	Insister avec l'allumage.
La flamme est jaune.	Brûleur sale, tuyaux de fumée obstrués, rechute de vapeur d'eau condensée.	**Important** **Contacter le service assistance**
Difficulté de rotation de la manette de commande du brûleur.	Mauvais fonctionnement du robinet gaz de sécurité.	**Important** **Contacter le service assistance**

FR

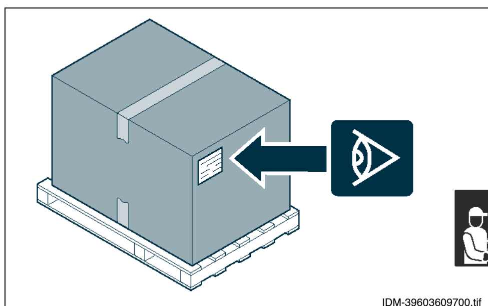
RECOMMANDATIONS POUR LA MANUTENTION ET L'INSTALLATION

Important

Effectuer la manutention et l'installation en respectant les informations fournies par le fabricant, reportées directement sur l'emballage, sur l'appareil et dans les instructions d'utilisation. Celui qui est autorisé à effectuer ces opérations devra, si nécessaire, organiser un « plan de sécurité » pour sauvegarder la sécurité des personnes directement impliquées.

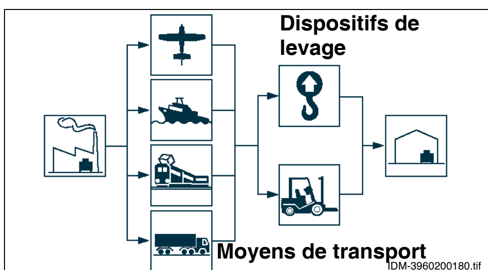
EMBALLAGE ET DÉBALLAGE

L'emballage est réalisé, en limitant les encombrements, même en fonction du type de transport adopté. Pour faciliter le transport, l'expédition peut être faite avec certains composants démontés et opportunément protégés et emballés.
Sur l'emballage sont reportées toutes les informations nécessaires au chargement et au déchargement.
Lors du déballage, contrôler le bon état et la quantité exacte de composants.
Le matériau d'emballage doit être éliminé conformément aux lois en vigueur.



TRANSPORT

Le transport, en fonction aussi du lieu de destination, peut être effectué avec des moyens différents. Le schéma représente les solutions les plus courantes.
Pendant le transport, afin d'éviter des déplacement intempestifs, fixer au moyen de transport de façon appropriée.



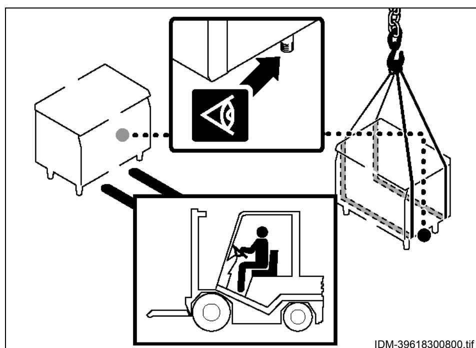
FR

MANUTENTION ET LEVAGE

L'appareil peut être manutentionné avec un dispositif de levage à fourches ou à crochet d'une capacité de charge appropriée.
Avant d'effectuer cette opération, contrôler la position du centre de gravité de la charge.

Important

En introduisant le dispositif de levage, faire attention au tuyau d'alimentation du gaz.



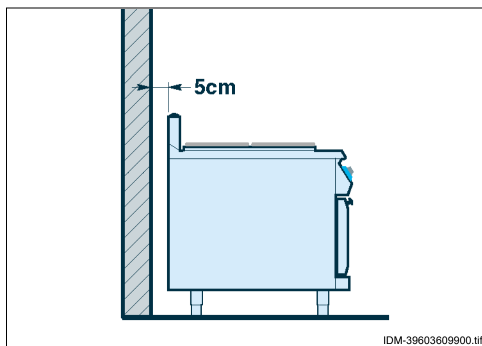
MISE EN PLACE DE L'APPAREIL

Toutes les phases de mise en place doivent être prises en considération, dès la réalisation du projet général. Avant de commencer ces phases, outre la définition de la zone de mise en place, celui qui est autorisé à effectuer ces opérations devra, si nécessaire, faire un « plan de sécurité » pour sauvegarder l'intégrité des personnes directement impliquées et appliquer de façon rigoureuse toutes les lois, avec une attention toute particulière à celles sur les chantiers mobiles.

La zone d'installation doit être équipée de tous les raccordements d'alimentation, d'évacuation des résidus de production ; elle doit être suffisamment éclairée et avoir toutes les conditions hygiéniques et sanitaires requises par les lois en vigueur, pour éviter la contamination des aliments.

Si nécessaire, repérer la position exacte de chaque appareil ou sous-ensemble en traçant les coordonnées pour les positionner correctement.





IDM-39603609900.tif

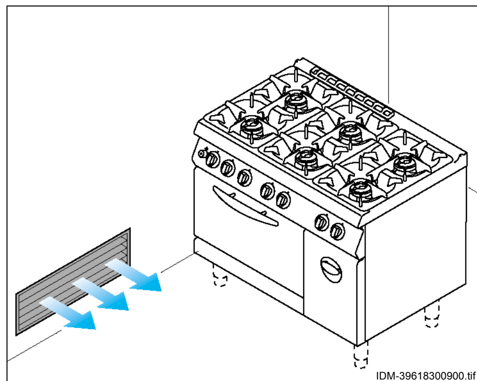
La mise en place doit être faite à une distance de la paroi non inférieure à 5 cm si celle-ci ne résiste pas à une température d'au moins 150°C.

Effectuer l'installation conformément aux lois, aux normes et aux spécifications en vigueur dans le pays.

VENTILATION DE LA PIÈCE

Dans la pièce où l'appareil est installé, il doit y avoir des prises d'air pour garantir le fonctionnement correct de l'appareil et pour le changement d'air dans la pièce même.

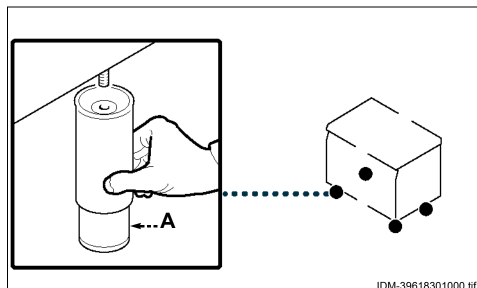
Les prises d'air doivent avoir des dimensions adéquates, être protégées par des grilles et placées de façon à ne pas être obstruées.


IDM-39618300900.tif

FR

INSTALLATION DES PARTIES DÉMONTÉS

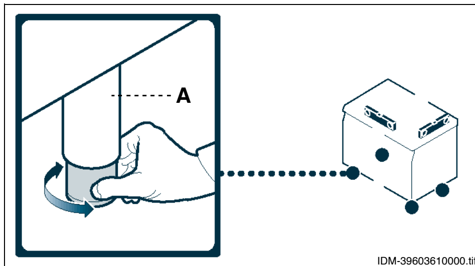
L'appareil est livré avec quelques composants démontés; les monter lors de la mise en place. En particulier, monter les pieds d'appui **(A)**.



IDM-39618301000.tif

MISE À NIVEAU

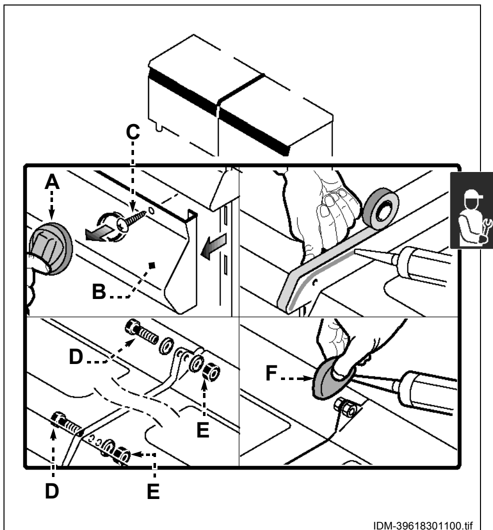
Agir sur les pieds d'appui **(A)** pour mettre de niveau l'appareil.



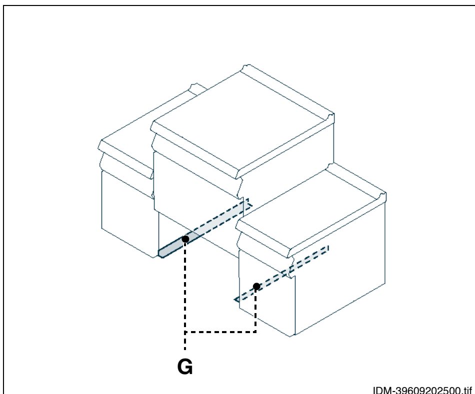
MONTAGE DES APPAREILS EN BATTERIE

Pour monter les appareils en batterie (les uns à côté des autres), procéder comme suit.

1 - Enlever la manette **(A)**.
2 - Dévisser les vis **(C)** et démonter les tableaux de commandes **(B)**.
3 - Appliquer, sur les bords à rapprocher, du ruban adhésif de protection.
4 - Appliquer, sur les côtés à rapprocher, de l'adhésif pour usage alimentaire.
5 - Rapprocher les appareils.
6 - Unir les appareils avec les vis et les écrous **(D-E)**.
7 - Enlever l'adhésif en surplus et le ruban adhésif.
8 - Appliquer l'adhésif à l'intérieur du couvercle **(F)**, et monter pour couvrir la zone de fixation.
9 - Remonter les tableaux de commandes **(B)** et les manettes **(A)** lorsque l'opération est terminée.



Pour les appareils en batterie, différents kits d'installation sont disponibles, sur demande :
G)Kit pour installation « en pont »



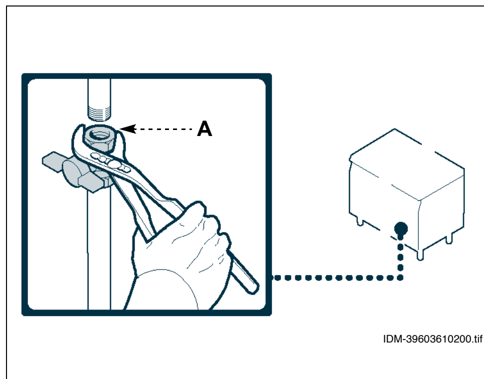
FR

C139618300.fm

RACCORDEMENT DU GAZ

Important

La personne autorisée à effectuer cette opération devra avoir les capacités et l'expérience acquise et reconnue dans le secteur spécifique; elle devra effectuer le raccordement dans les règles de l'art et tenir compte de toutes les exigences imposées par les normes et les lois. Après raccordement, avant de se servir de l'appareil, il faudra vérifier par un contrôle général qu'il n'y ait pas de fuites de gaz.



Pour effectuer le raccordement, raccorder le tuyau de réseau et le tuyau de raccord de l'appareil, en interposant un robinet d'arrêt **(A)**, pour interrompre, si nécessaire, l'alimentation du gaz.



Important

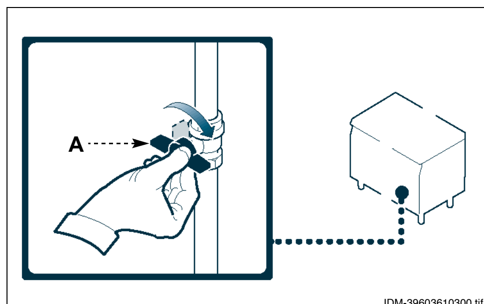
Le robinet (A), qui n'est pas fourni avec l'appareil, doit être installé dans une position facilement accessible; on doit voir immédiatement son état (ouvert ou fermé).

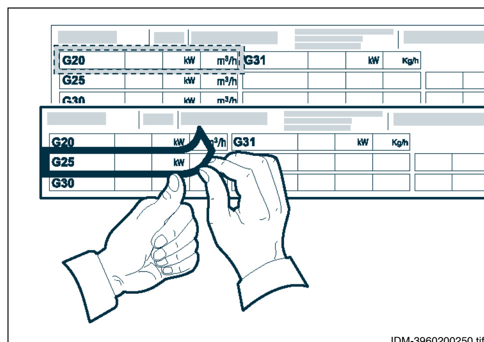
TRANSFORMATION DE L'ALIMENTATION

L'appareil a été essayé par le fabricant avec le gaz de réseau, signalé par l'adhésif collé sur la plaque d'identification.

Si le type de gaz à raccorder est différent de celui d'essai, procéder comme suit.

1 - Fermer le robinet d'alimentation du gaz **(A)**.
2 - Remplacer les buses des brûleurs fourneau (voir page 22).
3 - Remplacer la buse du brûleur du four (voir page 22).
4 - Remplacer les buses des veilleuses pilote des brûleurs fourneau (voir page 23).
5 - Remplacer la buse de la veilleuse pilote du brûleur du four (voir page 23).
6 - Régler le minimum sur les robinets gaz de sécurité des brûleurs de table (voir page 19) et du brûleur du four (voir page 20).
7 - Enlever l'adhésif collé sur la plaque d'identification et appliquer le nouveau pour mettre en évidence le gaz utilisé.





Important

Lorsque l'opération est terminée, s'assurer qu'il n'y ait pas de fuites de gaz ou d'anomalies de fonctionnement.

FR

ESSAI DE L'APPAREIL


Important

Avant la mise en service, l'essai de l'installation doit être fait pour évaluer les conditions opérationnelles de chaque composant et trouver les éventuelles anomalies. Au cours de cette opération, vérifier si toutes les conditions de sécurité et d'hygiène ont été rigoureusement respectées.

Pour l'essai, effectuer les vérifications suivantes

1 - Ouvrir le robinet d'alimentation du gaz et vérifier l'étanchéité des raccordements

2 - Vérifier que le gaz de réseau corresponde à celui pour la mise en marche de l'appareil et, si nécessaire, effectuer la transformation (voir p.18).

3 - Vérifier l'allumage régulier et la combustion des brûleurs fourneau et du brûleur du four.

4 - Vérifier et, si nécessaire, régler la pression et le débit du gaz au minimum et au maximum (voir page 13).

5 - Vérifier le fonctionnement correct du thermocouple de sécurité.

6 - Vérifier qu'il n'y ait pas de fuites de gaz.

7 - Vérifier que les plaques reportent les indications du gaz relatif au pays d'utilisation.

L'essai étant terminé, si nécessaire, instruire opportunément l'utilisateur, pour qu'il acquiert toutes les compétences nécessaires à la mise en service de l'appareil en toute sécurité, comme prévu par les lois en vigueur.



RÉGLAGES 8

RECOMMANDATIONS POUR LES RÉGLAGES


Important

Avant d'effectuer tout type de réglage, activer tous les dispositifs de sécurité prévus et évaluer s'il faut informer le personnel qui travaille et celui à proximité. En particulier fermer le robinet d'alimentation du gaz et empêcher l'accès à tous les dispositifs qui pourraient, s'ils sont activés, provoquer des conditions de danger inattendu en causant des dommages à la sécurité et à la santé des personnes.

FR

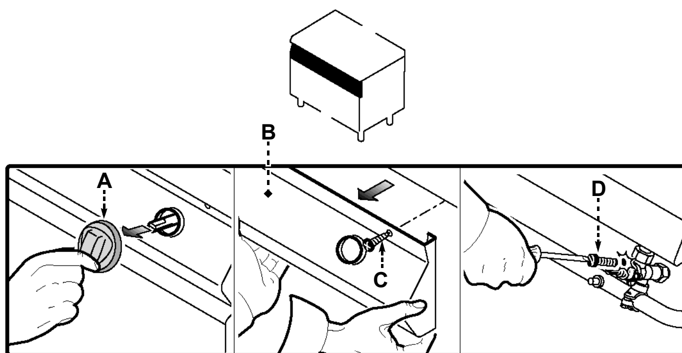
RÉGLAGE DU MINIMUM DU ROBINET GAZ DE SÉCURITÉ (BRÛLEURS FOURNEAU)


Important

Ce réglage n'est effectué que si le type de gaz à raccorder est différent de celui d'essai et après avoir effectué la transformation de l'alimentation (voir page 18). Avant d'effectuer ce réglage, vérifier que la pression du gaz d'alimentation soit conforme à la valeur de la pression nominale relative au même type de gaz (voir tableau à la fin du manuel).

Pour cette opération, procéder comme suit.

1 - Fermer le robinet d'alimentation du gaz.
2 - Enlever la manette **(A)**.
3 - Dévisser les vis **(C)** et démonter le tableau de commandes **(B)**.
4 - Extraire l'injecteur **(D)** et le remplacer par celui adapté au type de gaz utilisé (voir tableau à la fin du manuel).
5 - Après le réglage sceller la vis avec du vernis.
6 - Remonter le tableau de commandes **(B)** et les manettes **(A)** lorsque l'opération est terminée.



IDM-39618301200.tif



RÉGLAGE DU MINIMUM DU ROBINET GAZ (FOUR)



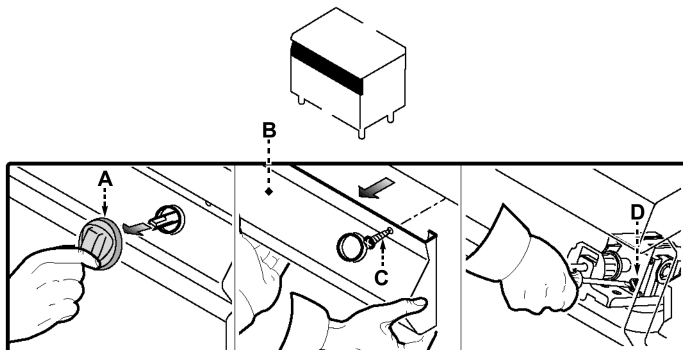
Important

Ce réglage n'est effectué que si le type de gaz à raccorder est différent de celui d'essai et après avoir effectué la transformation de l'alimentation (voir page 18). Avant d'effectuer ce réglage, vérifier que la pression du gaz d'alimentation soit conforme à la valeur de la pression nominale relative au même type de gaz (voir tableau à la fin du manuel).

Pour cette opération, procéder comme suit.

1 - Fermer le robinet d'alimentation du gaz.
2 - Enlever la manette **(A)**.
3 - Dévisser les vis **(C)** et démonter le tableau de commandes **(B)**.
4 - Extraire l'injecteur **(D)** et le remplacer par celui adapté au type de gaz utilisé (voir tableau à la fin du manuel).
5 - Après le réglage sceller la vis avec du vernis.
6 - Remonter le tableau de commandes **(B)** et les manettes **(A)** lorsque l'opération est terminée.

FR

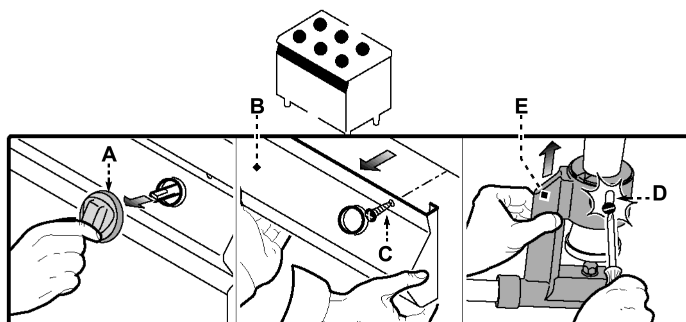


IDM-39618301300.tif

RÉGLAGE DE L'AIR PRIMAIRE DU BRÛLEUR FOURNEAU

Pour cette opération, procéder comme suit.

1 - Fermer le robinet d'alimentation du gaz.
2 - Enlever la manette **(A)**.
3 - Dévisser les vis **(C)** et démonter le tableau de commandes **(B)**.
4 - Desserrer la vis **(D)** et lever le support du brûleur **(E)** jusqu'à la butée.
5 - Serrer la vis **(D)** et rétablir les conditions initiales lorsque l'opération est terminée.



IDM-39618301400.tif

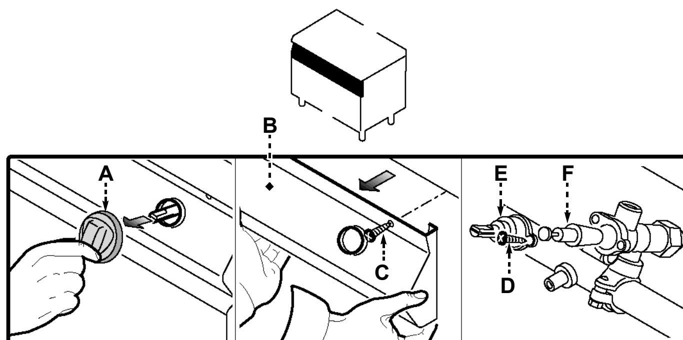


GRAISSAGE DU ROBINET À GAZ

Pour cette opération, procéder comme suit.

1 - Fermer le robinet d'alimentation du gaz.
2 - Enlever la manette **(A)**.
3 - Dévisser les vis **(C)** et démonter le tableau de commandes **(B)**.
4 - Dévisser les vis **(D)** et extraire la calotte **(E)**.
5 - Extraire le cône **(F)**.
6 - Nettoyer le cône **(F)** et son logement.
7 - Graisser le cône **(F)**, le remettre dans son logement et le tourner plusieurs fois.
8 - Extraire le cône **(F)** pour éliminer la graisse en surplus.
9 - Remonter le cône **(F)** et la calotte **(E)**.
10 - Remonter le tableau de commandes **(B)** et les manettes **(A)** lorsque l'opération est terminée.

FR



IDM-39618301500.tif

RECOMMANDATIONS POUR LE REMPLACEMENT DES PIÈCES

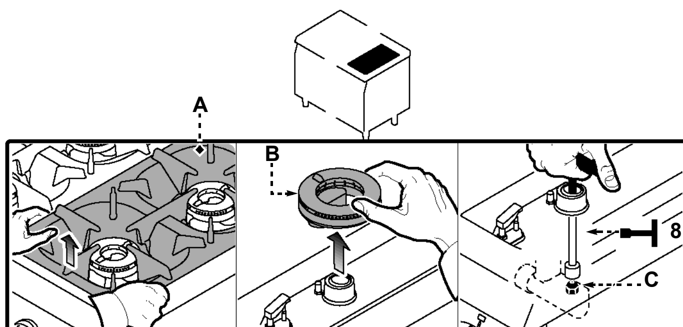
Avant d'effectuer tout remplacement, activer tous les dispositifs de sécurité prévus et évaluer s'il faut informer les opérateurs travaillant sur l'appareil et ceux à proximité. En particulier fermer le robinet d'alimentation du gaz et empêcher l'accès à tous les dispositifs qui pourraient, s'ils sont activés, provoquer des conditions de danger inattendu en causant des dommages à la sécurité et à la santé des personnes.S'il faut remplacer des composants usés, utiliser exclusivement des pièces de rechange d'origine.Le fabricant décline toute responsabilité pour des dommages à des personnes ou à des composants dérivant de l'utilisation de pièces de rechange qui ne sont pas d'origine et d'interventions extraordinaires qui peuvent modifier les conditions requises de sécurité, sans son autorisation.Pour la demande de composants, suivre les indications reportées dans le catalogue des pièces de rechange.

REMPLACEMENT DE LA BUSE DU BRÛLEUR FOURNEAU

Pour cette opération, procéder comme suit.

1 - Fermer le robinet d'alimentation du gaz.
2 - Enlever la grille **(A)**.
3 - Enlever le brûleur **(B)**.
4 - Dévisser la buse **(C)** et la remplacer par celle adaptée au type de gaz utilisé (voir tableau à la fin du manuel).
5 - Repositionner le brûleur et la grille.



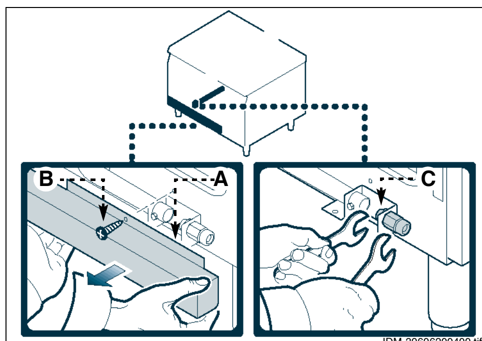


FR

REMPLACEMENT DE LA BUSE DU BRÛLEUR DU FOUR

Pour cette opération, procéder comme suit.

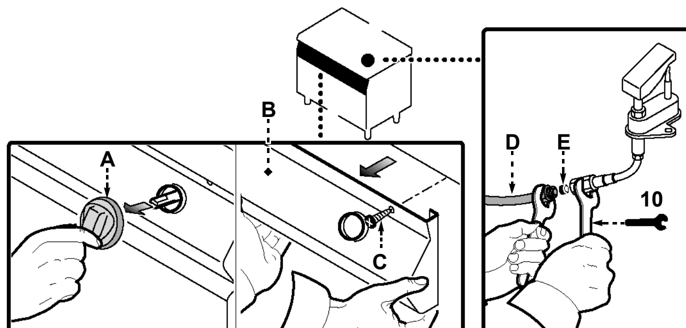
1 - Fermer le robinet d'alimentation du gaz.
2 - Dévisser les vis **(B)** et démonter le tableau de commandes **(A)**.
3 - Dévisser la buse **(C)** et la remplacer par celle adaptée au type de gaz utilisé (voir tableau à la fin du manuel).
4 - Remonter le tableau de commandes **(A)** à la fin de l'opération.



REMPLACEMENT DE LA BUSE VEILLEUSE PILOTE DU BRÛLEUR FOURNEAU

Pour cette opération, procéder comme suit.

1 - Fermer le robinet d'alimentation du gaz.
2 - Enlever la manette **(A)**.
3 - Dévisser les vis **(C)** et démonter le tableau de commandes **(B)**.
4 - Démonter le tuyau **(D)**.
5 - Enlever la buse **(E)** et la remplacer par celle adaptée au type de gaz utilisé (voir tableau à la fin du manuel).
6 - Remonter le tuyau **(D)**, le tableau de commandes **(B)** et les manettes de commande **(A)**.

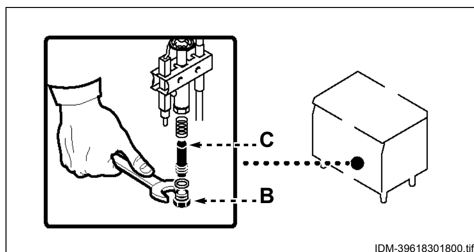




REMPLACEMENT DE LA BUSE VEILLEUSE PILOTE DU BRÛLEUR DU FOUR

Pour cette opération, procéder comme suit.

1 - Arriver à la veilleuse pilote par l'ouverture située sous l'appareil.
2 - Dévisser le bouchon **(B)**
3 - Enlever la buse **(C)** et la remplacer par celle adaptée au type de gaz utilisé (voir tableau à la fin du manuel).
4 - Remonter le bouchon **(B)**.



FR

ÉLIMINATION ET DÉMOLITION DE L'APPAREIL

Au moment de l'élimination, il faut effectuer une série d'opérations pour faire en sorte que l'appareil et ses composants ne constituent pas une gêne et ne soient pas facilement accessibles.

Pour éviter que l'appareil puisse constituer un danger pour les personnes et l'environnement, il faut débrancher et rendre inutilisables toutes les sources d'alimentation (électrique, etc.) et vider tous les liquides éventuellement présents (lubrifiants, huiles, etc.).

Déposer l'appareil dans une zone adaptée, qui n'est pas facilement accessible et qui est opportunément délimitée pour éviter son accès à quiconque.

Lors de la démolition, sélectionner tous les composants en fonction de leurs caractéristiques chimiques et effectuer la collecte différenciée en respectant les lois en vigueur en la matière.

Important

Ne pas évacuer dans l'atmosphère des produits non biodégradables, huiles lubrifiantes et composants non ferreux (caoutchouc, PVC, résines, etc.). Effectuer leur élimination dans le respect des lois en vigueur en la matière.

ÍNDICE

ÍNDICE ANALÍTICO

ES

ES

C139618300.fm

INFORMACIONES PREVIAS

Para ubicar fácilmente los temas específicos de interés, consúltese el índice analítico que se encuentra al inicio del manual.
Este manual comprende dos partes.



1a parte: contiene todas las informaciones útiles para destinatarios heterogéneos, esto es, los usuarios del equipo.



2a parte: contiene todas las informaciones necesarias para destinatarios homogéneos, esto es, todos los operadores expertos y autorizados para realizar las operaciones de desplazamiento, transporte, instalación, mantenimiento, reparación y desguace del equipo.

Los usuarios deben consultar sólo la 1a parte; en cambio, la 2a parte está destinada a los operadores expertos. En caso de ser necesario, estos últimos pueden leer también la 1a parte, a fin de obtener una visión más completa de todas las informaciones.

OBJETIVO DEL MANUAL

El presente manual, que es parte integrante del equipo, ha sido confeccionado por el fabricante para suministrar las informaciones necesarias al personal autorizado, a fin de interactuar con el equipo durante el arco de vida previsto para éste.
Además de adoptar una buena técnica de uso, los destinatarios de las informaciones deben leerlas atentamente y aplicarlas de manera rigurosa.
Estas informaciones son suministradas por el fabricante en su propio idioma (italiano) pero pueden ser traducidas a otros idiomas, a fin de satisfacer requerimientos de carácter legislativo y/o comercial.
Dedicarle breve tiempo a la lectura de estas informaciones permitirá evitar riesgos a la salud y a la seguridad de las personas, además de daños económicos.
Conservar este manual durante toda la vida útil del equipo en un lugar conocido y fácilmente accesible, a fin de tenerlo a disposición cuando sea necesario consultarlo.

El fabricante se reserva el derecho de aportar modificaciones al equipo sin la obligación de comunicarlo previamente.
Para destacar determinadas partes relevantes del texto o para indicar algunas especificaciones importantes, se han empleado algunos símbolos, cuyo significado se ilustrará a continuación.







Precaución - advertencia

Indica que es necesario adoptar comportamientos adecuados, a fin de no crear situaciones de riesgo para la salud y/o la seguridad de las personas ni provocar daños económicos.



Importante

Indicación de informaciones técnicas de particular importancia que no deben olvidarse.

ES

IDENTIFICACIÓN FABRICANTE Y EQUIPO

La placa de identificación fijada directamente en el equipo reproduce todas las referencias e indicaciones indispensables para la seguridad de servicio.

A) Placa complementaria
a_1) País de uso
a_2) Categoría del equipo
a_3) Tipo de gas
a_4) Presión del gas
a_5) Tipo de salida humos
B) Placa de identificación
b_1) Modelo del aparato
b_2) Tipo de personalización
b_3) Identificación fabricante
b_4) Número de matrícula
b_5) Índice de protección
b_6) Aprobación CE de conformidad
b_7) Norma de referencia
b_8) Número certificado CE
b_9) Tipo de familia del producto
b_{10}) Tipo de gas
b_{11}) Potencia declarada (kW)
b_{12}) Consumo de gas
b_{13}) Indicador gas prueba de funcionamiento
b_{14}) Fecha de fabricación
C) Placa gas prueba de funcionamiento
c_1) Tipo de gas
c_2) Presión del gas

El instalador deberá seleccionar y fijar la placa **(A)** al lado de la placa de identificación relativa al país de uso y deberá marcar la categoría a la cual pertenece (Tipo **(A)** = descarga estándar - Tipo B11 = descarga alta)

Si el gas de uso es el mismo usado por el fabricante para la prueba de funcionamiento es necesario extraer la placa **(C)** y fijar el indicador **(b_{13})** en la placa de identificación, en correspondencia con los datos del gas de uso.





A B C a_2 a_1 a_3 b_1 b_{13} b_2 b_3 b_4 b_5 b_6 b_7 c_1 c_2 a_4 a_5 b_{10} b_{11} b_{12} b_{10} b_{11} b_{12} b_9 b_8 b_{14}

IDM-39614500100.tif

MODALIDAD PARA REQUERIR ASISTENCIA

ES

En caso de ser necesario, dirigirse a uno de los centros autorizados.

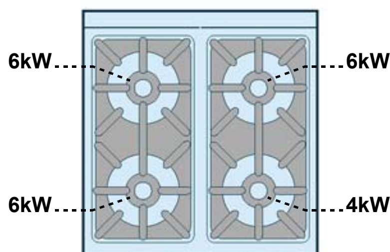
Para solicitar asistencia técnica deberán indicarse los datos reproducidos en la placa de identificación y el tipo de desperfecto que se ha verificado.

DESCRIPCIÓN GENERAL DEL EQUIPO

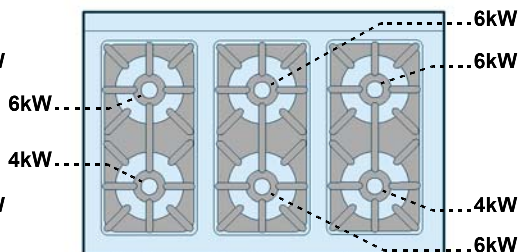
La cocina fuegos abiertos con horno, que de ahora en adelante llamaremos aparato, ha sido proyectada y fabricada para la preparación y la cocción de alimentos en el sector de la restauración profesional.

El aparato es producido en varias versiones en función de los requerimientos específicos de uso (véase figura).

1G1FA0G

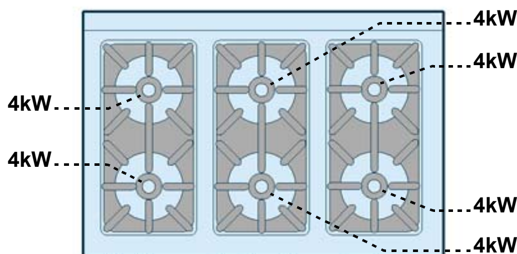


2G1FA0G



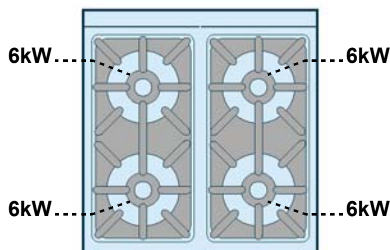



2G1FADG

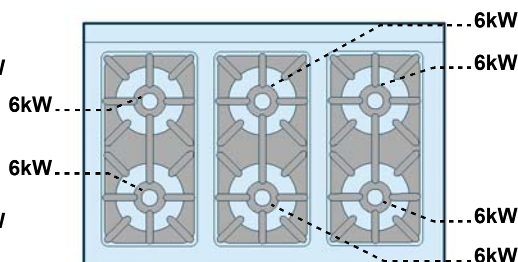


IDM-39618300100.tif

1G1FABG



2G1FABG



ES

Órganos principales

A)Encimera: fabricada en acero inox.

B)Quemadores de plano: realizados en fundición esmaltada, pueden proporcionar potencias variables en función de sus dimensiones

C)Salida de humos: para evacuar los humos generados por el horno.

D)Encendido piezoeléctrico: para encender el quemador del horno

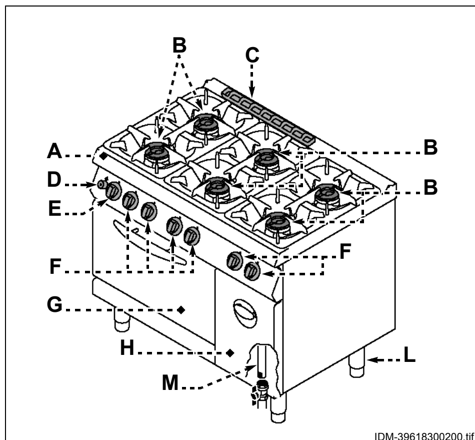
E)Mando de control horno: para regular la alimentación de gas del quemador del horno

F)Mandos de control quemadores de plano: para regular la alimentación de gas de los quemadores

G)Horno termostático: realizado en acero, incluida puerta hermética con manija atérmica

H)Puerta mueble: para obtener acceso a la zona interna del mueble lateral

(Sólo para versión 2G1FA0G-2G1FADG)







L)Pies regulables: para permitir una perfecta nivelación del equipo

M)Enlace de alimentación gas: para conectar la alimentación del gas

Su posición varía según la versión (Véase "Ficha de enlaces" en la parte conclusiva del manual)

DATOS TÉCNICOS

Véase tablas y "Ficha de enlaces" al final del manual.

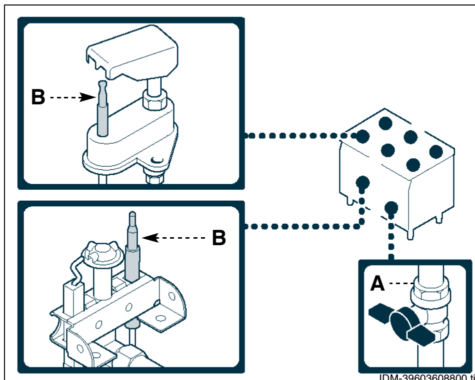
DISPOSITIVOS DE SEGURIDAD

Aunque el equipo cuente con todos los dispositivos de seguridad, en los casos en que así lo determinen las leyes vigentes en materia, se deberá complementar con otros dispositivos en las fases de instalación y enlace.

La ilustración indica la posición de los dispositivos.

A)Grifo alimentación gas: para abrir y cerrar el enlace de la línea de alimentación del gas

B)Termopar de seguridad: interrumpe la alimentación del gas en caso de apagarse la llama





Precaución - advertencia

Controlar periódicamente que los equipos de seguridad se encuentren en perfecto estado y estén correctamente instalados.

ES

C139618300.fm

SEÑALIZACIONES DE SEGURIDAD E INFORMACIÓN

La ilustración indica la posición de las señalizaciones fijadas en el equipo.

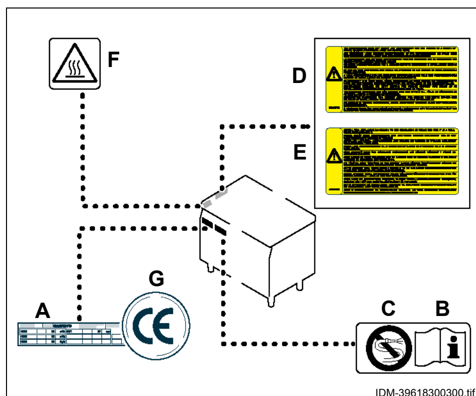
A)Placa de identificación fabricante y aparato.

B)Peligro genérico: antes de efectuar cualquier tipo de intervención leer atentamente el manual.

C)Peligro genérico: durante el lavado del aparato no dirigir chorros de agua a presión hacia sus partes internas.

D)Peligro genérico: tiene por objeto recordar la necesidad de respetar las normas. “Instalar en conformidad con lo dispuesto por la normativa vigente y utilizar sólo en ambientes adecuadamente aireados”.

E)Peligro genérico: tiene por objeto recordar la necesidad de respetar las normas. “Se declina toda responsabilidad en caso de inobservancia de las normas de instalación y puesta en funcionamiento”.



F) Peligro de quemaduras: prestar atención a las superficies calientes.

G)Marcado CE: indica que el aparato reúne los requisitos establecidos por la normativa.

ACCESORIOS BAJO PEDIDO

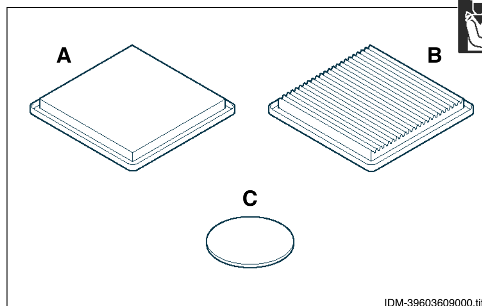
Bajo pedido, el equipo puede ser suministrado con los accesorios que a continuación se indican.

A)Plancha de cocción lisa

B)Plancha de cocción ranurada

C)Plancha de reducción

L) Kit para la instalación "de puente" (véase pág. 17).



SEGURIDAD 3

ES

ADVERTENCIAS GENERALES SOBRE SEGURIDAD

– Durante las fases de diseño y producción el fabricante ha prestado especial atención a los factores que pueden provocar riesgos en cuanto a seguridad y salud de las personas que interactúan con el equipo. Además del respeto de las leyes vigentes en materia, se han adoptado todas las "reglas de la buena técnica de fabricación". El objetivo de estas informaciones es sensibilizar a los usuarios para que presten especial atención, a fin de prevenir todo tipo de riesgos. La prudencia es de todas maneras insustituible. La seguridad está también en manos de todos los operadores que interactúan con el equipo.

– Leer atentamente las instrucciones contenidas en este manual suministrado adjunto y aquellas que están expuestas directamente; en especial observar aquellas relativas al dispositivo de seguridad.

– Durante su transporte, desplazamiento e instalación se debe impedir que el aparato sufra golpes o caídas a fin de evitar que sus componentes se dañen.

– Está absolutamente prohibido alterar, eludir, eli-

minar y soslayar los dispositivos de seguridad instalados. La inobservancia de esta norma puede determinar graves riesgos para la seguridad y la salud de las personas.
- En el primer uso, incluso después de haberse documentado adecuadamente, es conveniente simular algunas maniobras de prueba, a fin de identificar los mandos, especialmente los relativos al encendido y apagado y sus principales funciones.
- Utilizar el equipo sólo para los usos previstos por el fabricante. Usos impropios del mismo pueden causar riesgos en cuanto a seguridad y salud de las personas, además de daños económicos.
- Todas las intervenciones de mantenimiento que requieren de una competencia técnica precisa o de una capacidad especial, deben ser efectuadas exclusivamente por personal calificado y con experiencia reconocida y adquirida en el sector específico de la intervención.



- Limpiar cuidadosamente todas las piezas destinadas a entrar en contacto directo o indirecto con los alimentos y todas las zonas adyacentes, a fin de garantizar la higiene y proteger los alimentos mismos contra todo fenómeno de contaminación.
- Las operaciones de limpieza deben ejecutarse utilizando exclusivamente detergentes para uso alimentario. No usar absolutamente productos de limpieza corrosivos, inflamables o que contengan sustancias nocivas para la salud de las personas.
- Las operaciones de limpieza deben ejecutarse cada vez que se estime necesario y, en todo caso, después de cada uso del aparato.
- Al aplicar productos detergentes para la limpieza e higienización del aparato, deberán utilizarse siempre dispositivos de protección individual (guantes, mascarillas, gafas, etc.), en conformidad con lo dispuesto por las normas vigentes sobre seguridad y salud. .
- Al final de cada utilización, controlar que los quemadores estén apagados, con los mandos desactivados y las líneas de alimentación desconectadas.
- En caso de preverse un prolongado período de inactividad del aparato, efectuar una cuidadosa limpieza de todas sus partes internas y externas y del ambiente circunstante (de la manera indicada por el fabricante) y desconectar todas sus líneas de alimentación.
- Durante el uso cotidiano del aparato se requiere la presencia constante del operador.
- Durante el lavado del aparato no dirigir chorros de agua a presión hacia sus partes internas.
- No dejar objetos o material inflamable en el interior del compartimiento ni en proximidad del aparato.

ADVERTENCIAS SOBRE SEGURIDAD RELATIVAS A LOS EQUIPOS ELÉCTRICOS

Los equipos eléctricos han sido proyectados y fabricados en conformidad con lo dispuesto por las respectivas normas vigentes. Dichas normas consideran las condiciones de funcionamiento según el ambiente circunstante.

En la lista se indican las condiciones necesarias para el correcto funcionamiento de los equipos eléctricos.

ES

- La temperatura ambiente no debe ser inferior a 5°C.
- La humedad relativa debe estar comprendida entre el 50 % (medida a 40 °C) y el 90 % (medida a 20 °C).
- El ambiente de instalación no debe ser fuente de interferencias electromagnéticas ni de radiaciones (rayos X, láser, etc.).
- El ambiente no debe comprender zonas con concentración de gases o polvos potencialmente explosivos ni zonas sujetas a riesgo de incendio.
- Los productos y materiales utilizados durante la actividad productiva y las operaciones de mantenimiento no deben contener agentes contaminantes ni corrosivos (ácidos, sustancias químicas, sales, etc.) ni ser capaces de penetrar o entrar en contacto con los componentes eléctricos.
- Durante el transporte y almacenamiento la temperatura del ambiente debe estar comprendida entre -25 y 55 °C. No obstante, los equipos eléctricos pueden ser expuestos a una temperatura de hasta 70 °C, siempre que el tiempo de exposición no supere 24 horas.

De no ser posible la observancia de una o más de una de las condiciones indicadas como indispensables para el correcto funcionamiento de los equipos eléctricos, deberán indicarse durante la fase contractual inicial las soluciones adicionales a adoptar a fin de alcanzar las condiciones más adecuadas (por ejemplo, componentes eléctricos específicos, aparatos de acondicionamiento, etc.).

RECOMENDACIONES DE USO

Importante

El porcentaje de accidentes derivados del uso de equipos depende de muchos factores que no siempre se logran prevenir y controlar. Algunos accidentes pueden depender de factores ambientales no previsibles, otros dependen sobre todo de los comportamientos de los usuarios. Éstos, además de hallarse autorizados y adecuadamente documentados, cuando sea necesario, a propósito del primer uso, deberán simular algunas maniobras a fin de identificar los mandos y las funciones principales. Se deben ejecutar sólo operaciones propias de los usos previstos por el fabricante. No alterar los equipos con el fin de obtener prestaciones diferentes de las previstas. Antes del uso, controlar que los dispositivos de seguridad estén instalados de forma correcta y eficaz. Los usuarios, además de obligarse a cumplir estos requisitos, deben aplicar todas las normas de seguridad y leer con atención la descripción de los mandos y de la puesta en servicio.

DESCRIPCIÓN DE LOS MANDOS

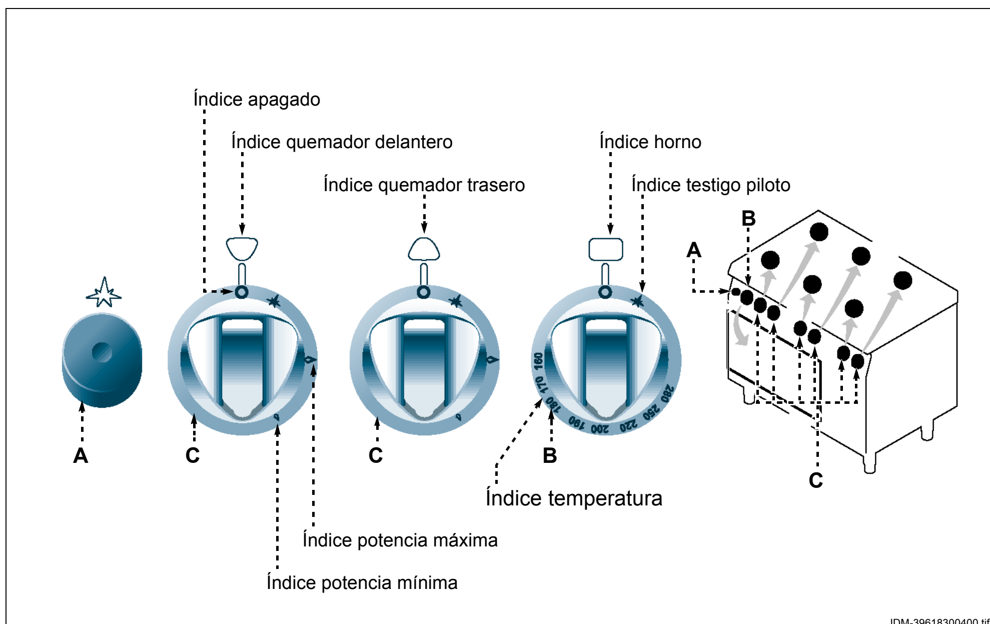


Para activar las funciones principales, en el equipo se han instalado los siguientes mandos.

A)Mando de encendido piezoeléctrico: para encender el testigo piloto del horno

B)Mando de control horno: para encender, apagar y regular el quemador del horno

C)Mando de control quemador de plano: para encender, apagar y regular el respectivo quemador de plano.

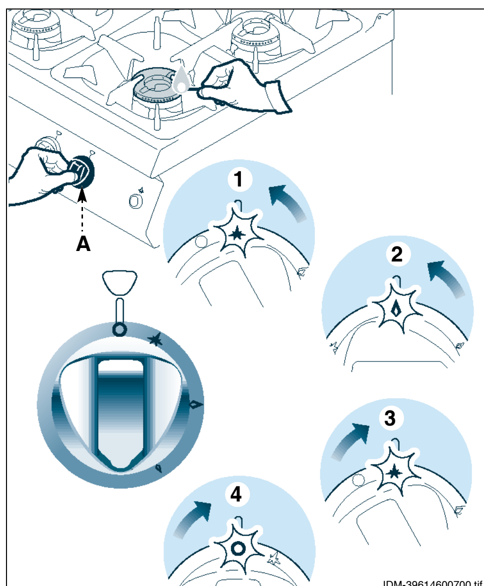


ES

ENCENDIDO Y APAGADO QUEMADORES DE PLANO

Encendido

1 - Abrir el grifo de alimentación del gas.
2 - Presionar y girar el mando **(A)** en sentido antihorario (pos. **1**) y encender el testigo piloto.
3 - Mantener presionado el mando durante aprox. 15 s para obtener la intervención del termopar.
4 - Para encender el quemador, girar el mando en sentido contrario al de las agujas del reloj (pos. **2**).
5 - Girar gradualmente el pomo en sentido antihorario para regular la potencia de la llama en valor mínimo.



Apagado

1 - Para apagar el quemador, girar el mando en el sentido de las agujas del reloj (pos. **3**). El testigo piloto permanecerá encendido para los sucesivos encendidos del quemador.
2 - Para apagar el testigo piloto, girar el mando en el sentido de las agujas del reloj (pos. **4**).
3 - Cerrar el grifo a fin de garantizar condiciones de seguridad.

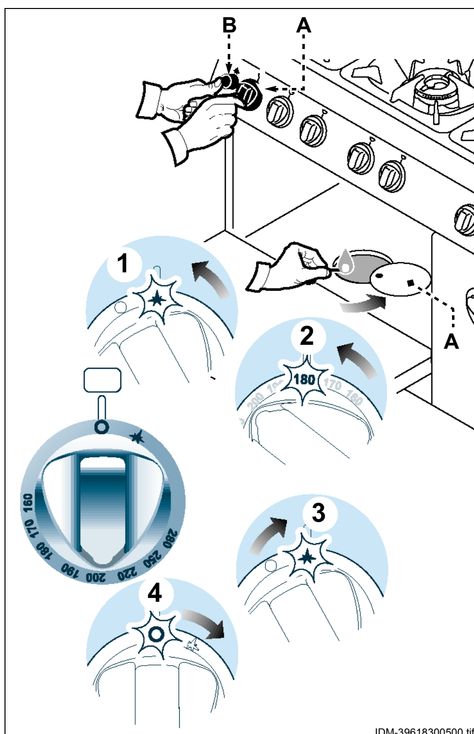
ENCENDIDO Y APAGADO DEL HORNO

Encendido

Importante

Al efectuar el primer encendido se debe activar una adecuada fase de precalentamiento.

1 - Abrir el grifo de alimentación del gas.
2 - Para encender el testigo piloto, presionar y girar el mando **(A)** en el sentido contrario al de las agujas del reloj (pos. **1**) y, de forma simultánea, accionar repetidamente el encendido piezoeléctrico **(B)**.
3 - Mantener presionado el mando durante aprox. 15 s para obtener la intervención del termopar. El encendido del testigo piloto puede efectuarse incluso manualmente, a través de la portezuela **(C)**.
4 - Girar el mando en sentido antihorario (pos. **2**) para situarlo entre la temperatura mínima y la máxima; esperar el tiempo de precalentamiento antes de utilizar el horno (véase tabla).



ES

C139618300.fm

Apagado

1 - Para apagar el quemador, girar el mando en el sentido de las agujas del reloj (pos. **3**). El testigo piloto permanecerá encendido para los sucesivos encendidos del quemador.

2 - Para apagar el testigo piloto, girar el mando en el sentido de las agujas del reloj (pos. **4**).

3 - Cerrar el grifo a fin de garantizar condiciones de seguridad.

PERÍODO PROLONGADO DE INACTIVIDAD DEL EQUIPO

En caso de que el equipo deba permanecer inactivo durante un período prolongado de tiempo, se deberán efectuar las siguientes operaciones.

1 - Cerrar el grifo de alimentación del gas.

2 - Limpiar prolijamente el equipo y las zonas adyacentes.

3 - Esparcir sobre las superficies de acero inoxidable una capa delgada de aceite comestible.

4 - Efectuar todas las operaciones de mantenimiento.

5 - Dejar el equipo descubierto y las cámaras de cocción abiertas.

CONSEJOS PARA EL USO

A fin de garantizar un uso correcto del equipo, aplicar las siguientes recomendaciones.

– Utilizar exclusivamente los accesorios indicados por el fabricante.
– Controlar el correcto posicionamiento de la solera del horno.
– Controle que la puerta de inspección esté cerrada.
– Activar una fase de precalentamiento antes de utilizar el horno.
– Evitar utilizar el horno con la puerta parcialmente abierta.
– Para cocer en el horno utilice las guías superiores para las tartas y las guías inferiores para los asados.
– Mantener constantemente limpio el aparato y las zonas a él próximas.
– La limpieza deberá efectuarse utilizando únicamente productos detergentes previstos para uso alimentario.





MANTENIMIENTO 5

RECOMENDACIONES PARA EFECTUAR EL MANTENIMIENTO

Mantener el equipo en condiciones de máximo rendimiento, con las operaciones de mantenimiento programado previstas por el fabricante. Un mantenimiento bien efectuado permitirá obtener mejores prestaciones, mayor duración de servicio y un mantenimiento constante de los requisitos de seguridad.



Precaución - advertencia

Antes de realizar cualquier operación de mantenimiento, activar todos los dispositivos de seguridad previstos e informe oportunamente tanto el personal encargado como los operadores que trabajan cerca del aparato. En especial, cerrar la llave de alimentación del gas, desconectar la alimentación eléctrica mediante el interruptor aislador e impida el acceso a todos los dispositivos que, de ser activados, podrían provocar situaciones de peligro, con reducción de la seguridad y riesgo para la salud de las personas.

Siempre al final del servicio y cada vez que sea necesario, limpiar:

– La encimera (véase pág. 12).
– Los quemadores de plano (véase pág. 12).
– El horno (véase pág. 13).
– Los accesorios (véase pág. 12).
– El equipo y el medio ambiente (véase pág.12).

Cada **100 horas de servicio**, operadores expertos y autorizados deben efectuar las siguientes operaciones.

– Controlar presión gas y hermeticidad del sistema
– Controlar la eficacia del termopar de seguridad
– Controlar la eficacia de la chimenea y eventualmente, efectuar una limpieza
– Engrasar el grifo del gas (véase pág. 21).

ES

C139618300.fm

LIMPIEZA APARATO

Atendida la circunstancia de que el equipo es utilizado para la preparación de productos alimenticios para el consumo humano, es necesario prestar especial atención a todo lo referente a la higiene, manteniendo siempre limpio tanto el equipo como el ambiente que lo rodea.


Precaución - advertencia

Antes de comenzar a efectuar cualquier intervención de limpieza, cerrar siempre el grifo de alimentación del gas y dejar enfriar el equipo.

Se recomienda observar las siguientes precauciones.

1 - Para limpiar las piezas del equipo usar sólo agua tibia, productos detergentes para uso alimenticio y material no abrasivo.




2 - Limpiar cuidadosamente los elementos que entran en contacto directa o indirectamente con los alimentos así como todas las zonas vecinas.


Precaución - advertencia

No usar productos que contengan sustancias nocivas y/o peligrosas para la salud de las personas (disolventes, bencinas, etc.).

3 - Enjuagar las superficies con agua potable y secarlas.

4 - Prestar atención a las superficies de acero inoxidable, a fin de no dañarlas y, en especial, evitar el uso de productos corrosivos; no utilizar material abrasivo ni utensilios cortantes.

5 - Utilizar chorros de agua a presión sólo en las partes externas.

6 - Limpiar oportunamente los residuos de comida, a fin de evitar que se endurezcan.

7 - Limpiar los depósitos calcáreos que pueden formarse en algunas superficies del equipo.

LIMPIEZA DE ENCIMERA, QUEMADORES Y ACCESORIOS

Para efectuar esta operación, aplicar las siguientes instrucciones.

1 - Desmontar el casquete quemador **(A)** y el quemador **(B)**.

2 - Limpiar esmeradamente el quemador y el casquete quemador y verificar que los orificios no estén obstruidos.

3 - Efectuar periódicamente la limpieza de la ranura de encendido del quemador.

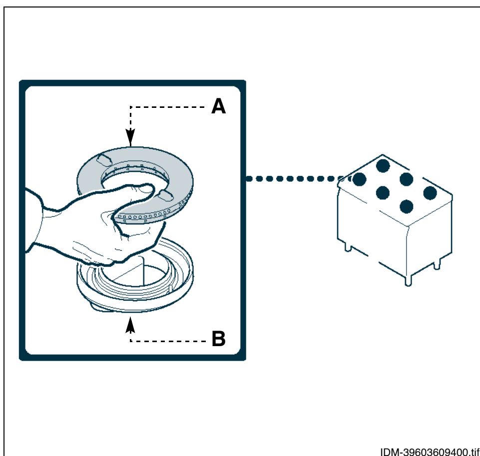
4 - Limpiar la encimera.

5 - Limpiar los accesorios después del uso utilizando un desengrasante adecuado. Se aconseja efectuar el lavado en lavavajillas.

6 - Secar las superficies y reinstalar los componentes.


Precaución - advertencia

Cuidar no derramar agua ni introducir suciedad en el quemador, ya que ello provocaría el mal funcionamiento del quemador mismo o la obstrucción del inyector.



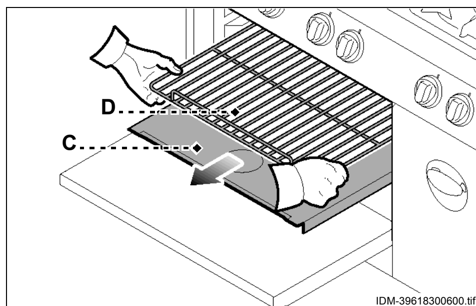
IDM-39603609400.tif

ES

LIMPIEZA HORNO

Para efectuar esta operación, aplicar las siguientes instrucciones.

1 - Extraer la solera **(C)** y la rejilla **(D)** del horno y limpiarlas esmeradamente.
2 - Limpiar las partes internas del horno a fin de eliminar incrustaciones que podrían impedir su correcto funcionamiento.
3 - Secar las superficies y reinstalar los componentes.

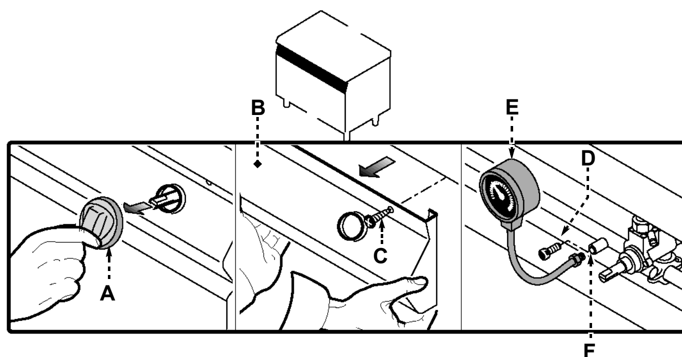


CONTROL DE LA PRESIÓN DEL GAS

Para efectuar esta operación, aplicar las siguientes instrucciones.

1 - Cerrar el grifo de alimentación del gas.
2 - Retirar el mando **(A)**.
3 - Desenroscar los tornillos **(C)** y desmontar el tablero de instrumentos **(B)**.
4 - Desenroscar el tornillo **(D)** de la toma de presión.
5 - Conectar el manómetro **(E)** a la toma de presión **(F)**.
6 - Volver a abrir la llave de alimentación del gas.
7 - Encender el quemador, disponer el mando en posición de llama máxima (véase pág. 9) y verificar que la presión indicada sea conforme con los valores expuestos en la tabla (véase parte conclusiva del manual).
8 - Apagar el quemador, cerrar la llave de alimentación gas y desconectar el manómetro.
9 - Restablecer las condiciones iniciales, una vez concluida la operación.





ES

C139618300.fm

BÚSQUEDA DE AVERÍAS

Antes de la puesta en servicio, el equipo ha sido sometido a prueba de funcionamiento.
Las siguientes informaciones tienen por objeto facilitar la identificación y corrección de eventuales anomalías y disfunciones que podrían presentarse durante el uso.
Algunos de estos problemas pueden ser resueltos por el usuario, pero otros requieren una competencia técnica precisa o determinadas capacidades, razón por la cual deben ser resueltos exclusivamente por personal calificado con experiencia reconocida y adquirida en el sector específico de intervención.

Inconvenientes	Causas	Remedios
Olor de gas.	Fuga ocasional debida al apagado de la llama.	Cerrar el grifo de alimentación del gas y ventilar el local.
El testigo piloto no se enciende.	Los dispositivos de encendido con chispa no funcionan.	Controlar la eficacia de los dispositivos de encendido Encender manualmente con la llama libre. **Importante** **Contactar el servicio de asistencia.**
	Presencia de aire en las tuberías debida a un período prolongado de inactividad.	Insistir con la operación de encendido.
El testigo piloto no se mantiene encendido.	El termopar no se ha calentado suficientemente.	Insistir con la operación de encendido.
La llama presenta color amarillo.	Quemador sucio, tubos de humo obstruidos, caída de condensación.	**Importante** **Contactar el servicio de asistencia**
Dificultad para girar el mando de control del quemador.	Malfuncionamiento de la llave con válvula de seguridad gas.	**Importante** **Contactar el servicio de asistencia**

ES

RECOMENDACIONES PARA EL DESPLAZAMIENTO Y LA INSTALACIÓN

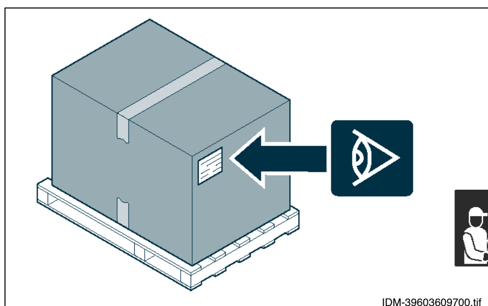


Importante

Efectuar el desplazamiento e instalación respetando las indicaciones proporcionadas por el fabricante, reproducidas directamente sobre el embalaje, en el equipo y en las instrucciones de uso. La persona autorizada para efectuar estas operaciones deberá, si fuera necesario, organizar un "plan de seguridad", a fin de salvaguardar la incolumidad de las personas directamente involucradas.

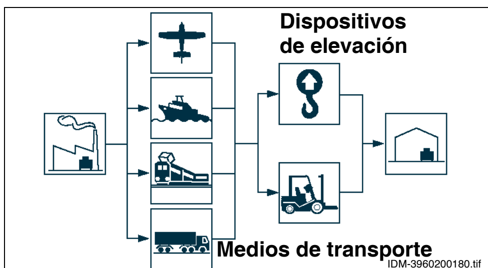
EMBALAJE Y DESEMBALAJE

El embalaje se realiza, limitando sus dimensiones, según el tipo de transporte adoptado.
A fin de facilitar el transporte, la expedición puede ser efectuada con algunos de sus componentes desmontados y adecuadamente protegidos y embalados.
Sobre el embalaje están reproducidas todas las informaciones necesarias para efectuar la carga y descarga del equipo.
En fase de desembalaje, controlar su integridad y la cantidad exacta de sus componentes.
El material de embalaje debe ser eliminado adecuadamente, de conformidad con lo dispuesto por las normas vigentes.



TRANSPORTE

El transporte, en función también del lugar de destinación, puede ser efectuado mediante diversos medios.
El esquema representa las soluciones más utilizadas.
A fin de evitar desplazamientos intempestivos, durante el transporte, es importante anclar adecuadamente el equipo al medio utilizado.



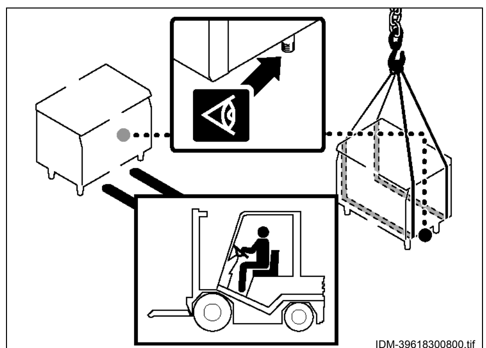
DESPLAZAMIENTO Y ELEVACIÓN

El equipo puede ser desplazado con un equipo de elevación de horquillas o de gancho, de capacidad adecuada.
Para ejecutar esta operación se debe controlar atentamente el centro de gravedad de la carga.



Importante

Proceder con cautela al introducir el equipo de elevación a fin de no dañar el tubo de alimentación del gas.



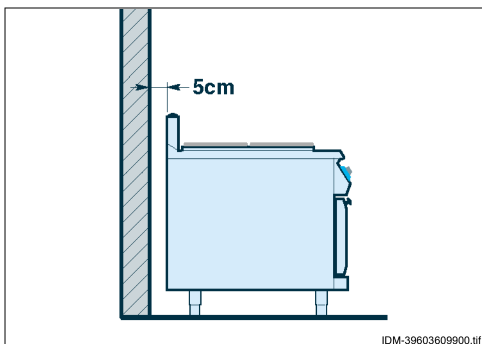
ES

C139618300.fm

INSTALACIÓN DEL EQUIPO

Durante la realización del proyecto general, deben ser consideradas todas las fases de la instalación. Antes de comenzar dichas fases, además de establecer la zona de instalación, la persona autorizada a efectuar estas operaciones deberá, si fuera necesario, aplicar un "plan de seguridad" a fin de salvaguardar la incolumidad de las personas directamente involucradas, aplicando rigurosamente todas las normas vigentes, especialmente aquellas relativas a las obras móviles de construcción.
La zona de instalación debe estar provista de todos los enlaces de alimentación y de descarga de los residuos de producción; también debe estar adecuadamente iluminada. Además, debe reunir todos los requisitos higiénicos y sanitarios contemplados por las normas vigentes a fin de evitar la contaminación de los alimentos.
Si fuera necesario, identificar la posición exacta de cada equipo o subconjunto, trazando las coordenadas de correcto posicionamiento.

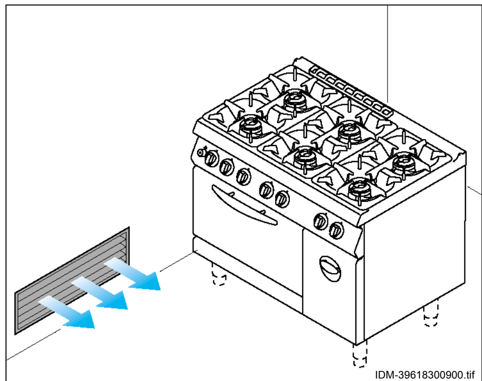




Si la pared no resiste temperaturas de 150°C se deberá instalar el equipo a una distancia igual o superior a 5 cm de la misma.
Llevar a cabo la instalación de conformidad con lo establecido por las leyes, normas y especificaciones vigentes en el país de uso.

VENTILACIÓN DEL AMBIENTE

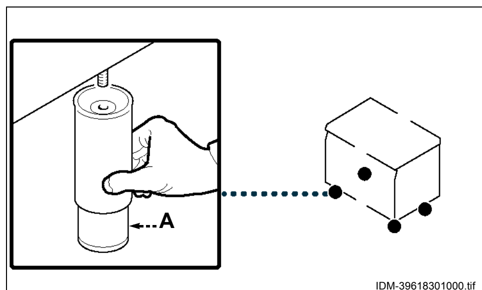
El ambiente destinado a la instalación, deberá disponer de tomas de aire adecuadas como para garantizar el correcto funcionamiento del aparato y deberá ventilarse oportunamente para que cambie el aire dentro del mismo.
Las tomas de aire deberán ser de tamaño adecuado, estar protegidas por rejillas y colocadas de manera que no se puedan tapar.



ES

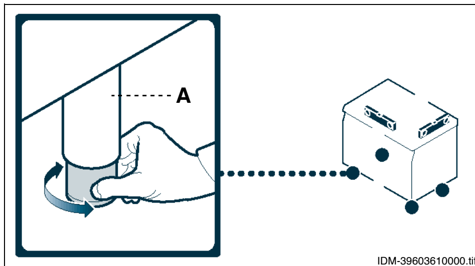
INSTALACIÓN PIEZAS DESMONTADAS

El equipo es suministrado con algunos componentes desmontados; durante la fase de instalación se debe efectuar el respectivo montaje. En especial, montar las patas de apoyo **(A)**.



NIVELACIÓN

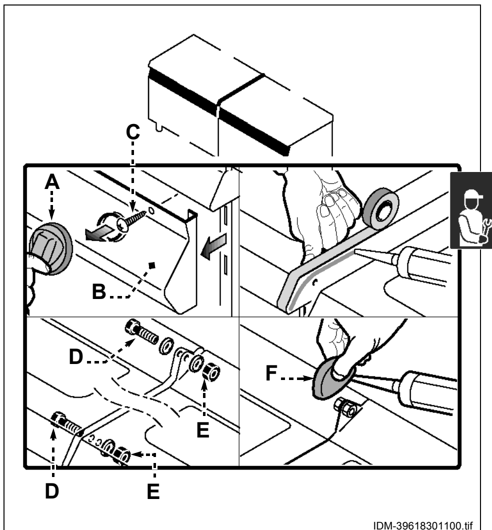
Operar con las patas de apoyo **(A)** para nivelar el equipo.



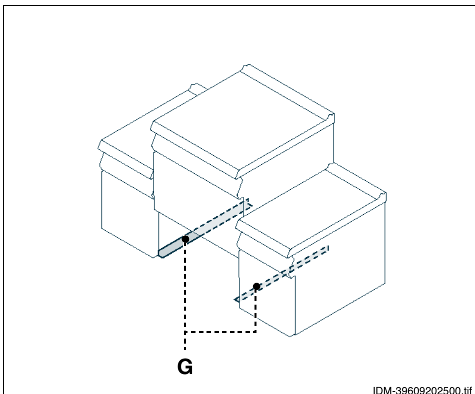
MONTAJE DE EQUIPOS EN BATERÍA

Para montar los equipos en batería (uno al lado del otro) aplicar las siguientes instrucciones.

1 - Retirar el mando **(A)**.
2 - Desenroscar los tornillos **(C)** y desmontar los paneles de mando **(B)**.
3 - Poner cinta adhesiva de protección sobre los bordes a juntar.
4 - Poner material sellador para uso alimenticio sobre los lados a juntar.
5 - Aproximar los aparatos.
6 - Conectar los aparatos mediante los tornillos y las tuercas **(D-E)**.
7 - Extraer el exceso de material sellador y la cinta adhesiva.
8 - Aplicar material sellador en el interior de la tapa **(F)** y montar para cubrir la zona de fijación.
9 - Una vez concluida la operación, reinstalar los paneles de mando **(B)** y los mandos **(A)**.



En el caso de equipos en batería se encuentran disponibles, bajo pedido, los siguientes kits:
G)Kit para la instalación "de puente"

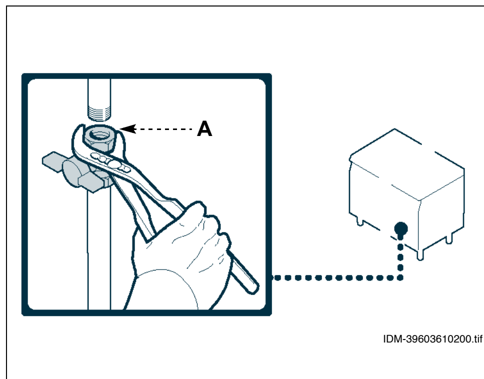


ES

ENLACE GAS

Importante

El personal autorizado para ejecutar esta operación debe poseer capacidad y haber adquirido experiencia efectiva en el sector específico; la conexión deberá ejecutarse respetando rigurosamente todos los requisitos establecidos por las normativas vigentes. Una vez efectuada la conexión, antes de poner en funcionamiento el aparato se deberá efectuar un control general a fin de constatar la ausencia de fugas de gas.



Para efectuar el enlace, conectar el tubo de red con el tubo de conexión del equipo, instalando un grifo de interceptación **(A)**, a fin de interrumpir, cuando sea necesario, la alimentación del gas.



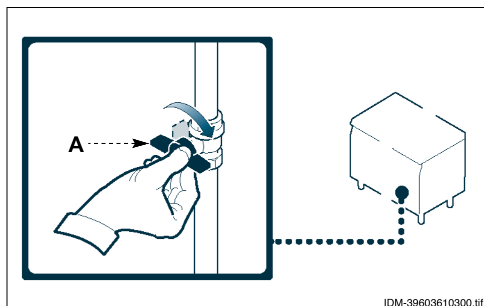
Importante

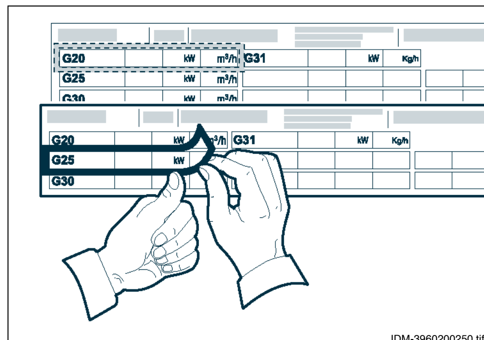
El grifo (A), que no es suministrado junto con el equipo, debe ser instalado en una posición de fácil acceso, que permita una inmediata identificación de su estado (abierto o cerrado).

TRANSFORMACIÓN ALIMENTACIÓN

El fabricante ha sometido el equipo a una prueba de funcionamiento con el gas de la red de su propio país, señalándolo con el adhesivo fijado en la placa de identificación.
Si el tipo de gas a utilizar es diferente de aquél usado en la prueba de funcionamiento, aplicar las siguientes instrucciones.

1 - Cerrar el grifo de alimentación del gas **(A)**.
2 - Sustituir los inyectores de los quemadores de plano (véase pág. 22).
3 - Cambiar el inyector del quemador del horno (véase pág. 22).
4 - Sustituir los inyectores de los testigos piloto de los quemadores de plano (véase pág. 23).
5 - Cambiar el inyector del testigo piloto quemador del horno (véase pág. 23).
6 - Disponer en el mínimo las llaves con válvula de seguridad gas de los quemadores de plano (véase pág. 19) y del quemador del horno (véase pág. 20).
7 - Retirar el adhesivo presente en la placa de identificación y fijar el nuevo adhesivo relativo al tipo de gas a utilizar.





Importante

Una vez concluida la operación, controlar que no haya fugas de gas o anomalías de funcionamiento.

ES

PRUEBA DE FUNCIONAMIENTO DEL EQUIPO


Importante

Antes de la puesta en servicio debe efectuarse la prueba de funcionamiento del sistema, a fin de evaluar las condiciones operativas de cada uno de sus componentes e identificar eventuales anomalías. Durante esta fase es importante controlar que todos los requisitos en cuanto a seguridad e higiene sean respetados rigurosamente.

Para efectuar la prueba de funcionamiento, aplicar las siguientes instrucciones.

1 - Abrir el grifo de alimentación del gas y controlar la hermeticidad de las conexiones.

2 - Controlar que el gas de red corresponda al del funcionamiento del equipo y, en caso contrario, efectuar la respectiva transformación (véase pág. 18).

3 - Controlar el correcto encendido y combustión de los quemadores de plano y del quemador del horno.

4 - Controlar y, si fuera necesario, regular la presión y el caudal del gas al mínimo y al máximo (véase pág. 13).

5 - Controlar el perfecto funcionamiento del termopar de seguridad.

6 - Controlar que no haya pérdidas de gas.

7 - Controlar que las placas presenten las indicaciones del gas utilizado en el país de instalación del equipo.

Una vez efectuada la prueba de funcionamiento, si fuera necesario, capacitar adecuadamente al usuario, a fin de que pueda poner en servicio el equipo en condiciones de seguridad, de conformidad con lo establecido por las leyes vigentes.



REGULACIONES 8

RECOMENDACIONES PARA EFECTUAR LAS REGULACIONES


Importante

Antes de efectuar cualquier tipo de regulación, activar todos los dispositivos de seguridad previstos y evaluar la conveniencia de informar oportunamente tanto al personal operativo como al que se encuentra en zona próxima. En especial, cerrar el grifo de alimentación del gas e impedir el acceso a todos los dispositivos que, en caso de ser activados, podrían provocar situaciones de peligro inesperado en cuanto a seguridad y salud de las personas.

REGULACIÓN MÍNIMO LLAVE CON VÁLVULA DE SEGURIDAD GAS (QUEMADORES DEL PLANO)

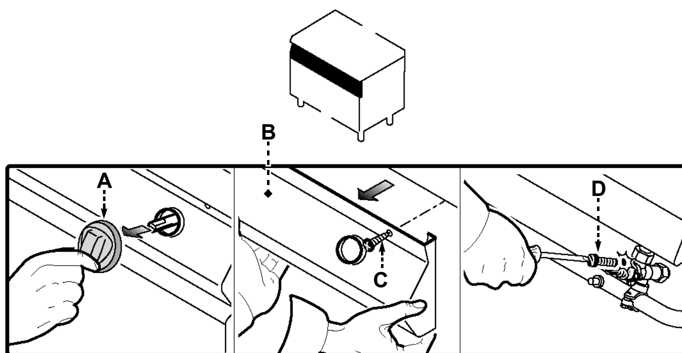
ES


Importante

Esta regulación deberá efectuarse sólo si el tipo de gas a conectar es diferente de aquél de prueba en fábrica y después de haber efectuado la transformación de la alimentación (véase pág. 18). Antes de efectuar esta regulación se deberá verificar que la presión del gas de alimentación corresponda al valor de presión nominal relativo a ese tipo de gas (véase tabla en la parte conclusiva del manual).

Para efectuar esta operación, aplicar las siguientes instrucciones.

1 - Cerrar el grifo de alimentación del gas.
2 - Retirar el mando **(A)**.
3 - Desenroscar los tornillos **(C)** y desmontar el tablero de instrumentos **(B)**.
4 - Extraer el inyector **(D)** y sustituirlo por otro que sea adecuado para el tipo de gas utilizado (véase tabla al final del manual).
5 - Una vez efectuada la regulación sellar el tornillo con pintura.
6 - Una vez concluida la operación, reinstalar el panel de mandos **(B)** y los mandos **(A)**.





REGULACIÓN DEL MÍNIMO VÁLVULA GAS (HORNO)



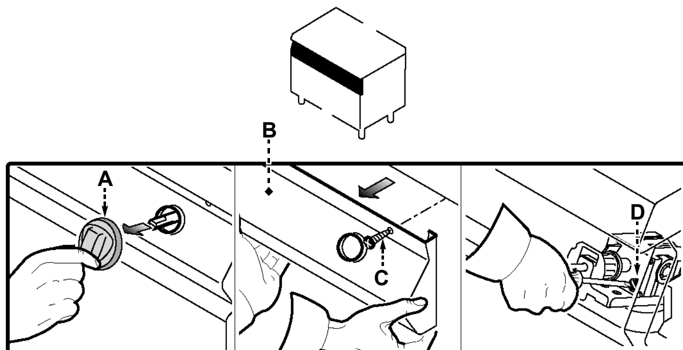
Importante

Esta regulación deberá efectuarse sólo si el tipo de gas a conectar es diferente de aquél de prueba en fábrica y después de haber efectuado la transformación de la alimentación (véase pág. 18). Antes de efectuar esta regulación se deberá verificar que la presión del gas de alimentación corresponda al valor de presión nominal relativo a ese tipo de gas (véase tabla en la parte conclusiva del manual).

Para efectuar esta operación, aplicar las siguientes instrucciones.

1 - Cerrar el grifo de alimentación del gas.
2 - Retirar el mando **(A)**.
3 - Desenroscar los tornillos **(C)** y desmontar el tablero de instrumentos **(B)**.
4 - Extraer el inyector **(D)** y sustituirlo por otro que sea adecuado para el tipo de gas utilizado (véase tabla al final del manual).
5 - Una vez efectuada la regulación sellar el tornillo con pintura.
6 - Una vez concluida la operación, reinstalar el panel de mandos **(B)** y los mandos **(A)**.

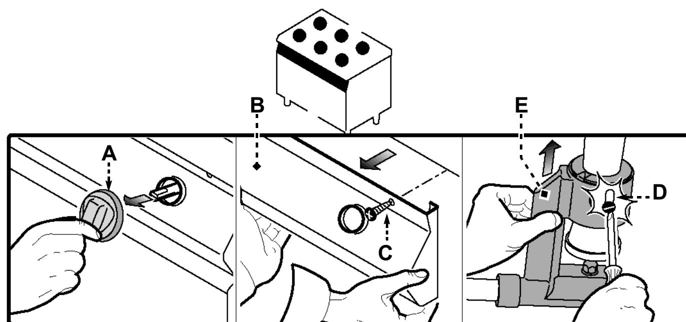
ES



REGULACIÓN AIRE PRIMARIO QUEMADOR DE PLANO

Para efectuar esta operación, aplicar las siguientes instrucciones.

1 - Cerrar el grifo de alimentación del gas.
2 - Retirar el mando **(A)**.
3 - Desenroscar los tornillos **(C)** y desmontar el tablero de instrumentos **(B)**.
4 - Afloje el tornillo **(D)** y eleve el soporte quemador **(E)** hasta topar.
5 - Para concluir, apriete el tornillo **(D)** y restablezca las condiciones iniciales de funcionamiento.



IDM-39618301400.tif

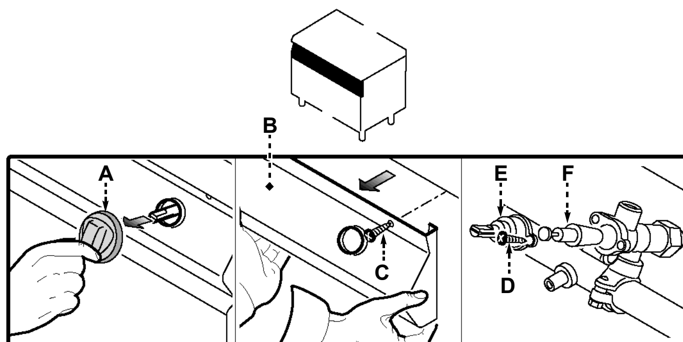


ENGRASAR DEL GRIFO GAS

Para efectuar esta operación, aplicar las siguientes instrucciones.

1 - Cerrar el grifo de alimentación del gas.
2 - Retirar el mando **(A)**.
3 - Desenroscar los tornillos **(C)** y desmontar el tablero de instrumentos **(B)**.
4 - Desenroscar los tornillos **(D)** y extraer el casquete **(E)**.
5 - Extraer el cono **(F)**.
6 - Limpiar el cono **(F)** y también su alojamiento.
7 - Aplicar grasa en el cono **(F)**, volver a instalarlo en su alojamiento, girándolo varias veces.
8 - Extraer el cono **(F)** a fin de eliminar el exceso de grasa.
9 - Reinstalar el cono **(F)** y la cúpula **(E)**.
10 - Una vez concluida la operación, reinstalar el panel de mandos **(B)** y los mandos **(A)**.

ES



IDM-39618301500.tif

RECOMENDACIONES PARA EFECTUAR LA SUSTITUCIÓN DE LAS PIEZAS

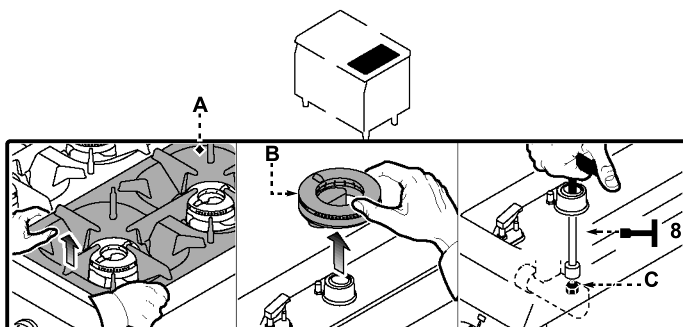
Antes de efectuar cualquiera operación de sustitución, activar todos los dispositivos de seguridad previstos y evaluar la conveniencia de informar adecuadamente tanto al personal operativo como al que se encuentra en proximidad del equipo. Cerrar el grifo de alimentación del gas e impedir el acceso a todos los dispositivos que, en caso de ser activados, podrían provocar situaciones de peligro inesperado en cuanto a seguridad y salud de las personas. Para sustituir componentes desgastados se deberán utilizar exclusivamente piezas de recambio originales. Se declina toda responsabilidad por daños a personas o a componentes del equipo derivados del empleo de piezas de recambio no originales y/o de intervenciones extraordinarias ejecutadas sin la autorización del fabricante que puedan reducir los niveles de seguridad. Para efectuar el pedido de componentes, aplicar las instrucciones expuestas en el catálogo de piezas de recambio.

CAMBIO INYECTOR DEL QUEMADOR DE PLANO

Para efectuar esta operación, aplicar las siguientes instrucciones.

1 - Cerrar el grifo de alimentación del gas.
2 - Retirar la rejilla **(A)**.
3 - Extraer el quemador **(B)**.
4 - Desenroscar el inyector **(C)** y sustituirlo por otro que sea adecuado para el tipo de gas utilizado (véase tabla al final del manual).
5 - Reinstalar el quemador y la rejilla.



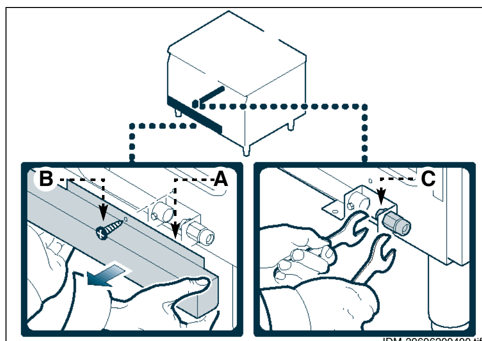


IDM-39618301600.tif

SUSTITUCIÓN INYECTOR DEL QUEMADOR HORNO

Para efectuar esta operación, aplicar las siguientes instrucciones.

1 - Cerrar el grifo de alimentación del gas.
2 - Desenroscar los tornillos **(B)** y desmontar el tablero de instrumentos **(A)**.
3 - Desenroscar el inyector **(C)** y sustituirlo por otro que sea adecuado para el tipo de gas utilizado (véase tabla al final del manual).
4 - Para concluir, reinstalar el panel de mandos **(A)**.



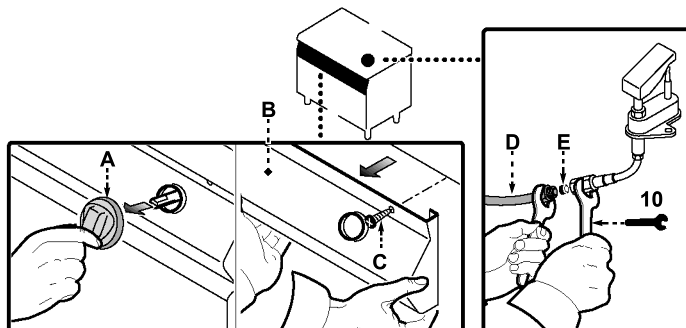
IDM-39606200400.tif

ES

SUSTITUCIÓN INYECTOR TESTIGO PILOTO QUEMADOR DE PLANO

Para efectuar esta operación, aplicar las siguientes instrucciones.

1 - Cerrar el grifo de alimentación del gas.
2 - Retirar el mando **(A)**.
3 - Desenroscar los tornillos **(C)** y desmontar el tablero de instrumentos **(B)**.
4 - Retirar el tubo **(D)**.
5 - Extraer el inyector **(E)** y sustituirlo por otro que sea adecuado para el tipo de gas utilizado (véase tabla al final del manual).
6 - Reinstalar el tubo **(D)**, el panel de mandos **(B)** y los mandos de control **(A)**.



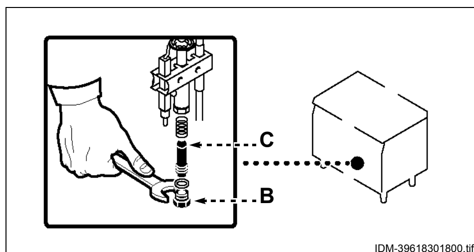
IDM-39618301



SUSTITUCIÓN INYECTOR TESTIGO PILOTO QUEMADOR HORNO

Para efectuar esta operación, aplicar las siguientes instrucciones.

1 - Intervenir en el testigo piloto a través de la abertura presente bajo el aparato.
2 - Desenroscar el tapón **(B)**.
3 - Extraer el inyector **(C)** y sustituirlo por otro que sea adecuado para el tipo de gas utilizado (véase tabla al final del manual).
4 - Enroscar nuevamente el tapón **(B)**.



IDM-39618301800.tif

FIN DE LA VIDA ÚTIL Y DESGUACE DEL APARATO

Al cesar la vida útil del aparato, es necesario efectuar una serie de intervenciones para impedir que el mismo y sus componentes puedan constituir un obstáculo e impedir también el acceso a ellos.

Para evitar que el aparato pueda constituir un peligro para las personas y el ambiente, se deberán desconectar e inutilizar todas las fuentes de alimentación (eléctrica, etc.) y descargar todos los líquidos que aún puedan estar presentes (lubricantes, aceites, etc.).

Depositar el aparato en una zona adecuada, no fácilmente accesible y delimitada para impedir el acceso a terceros.

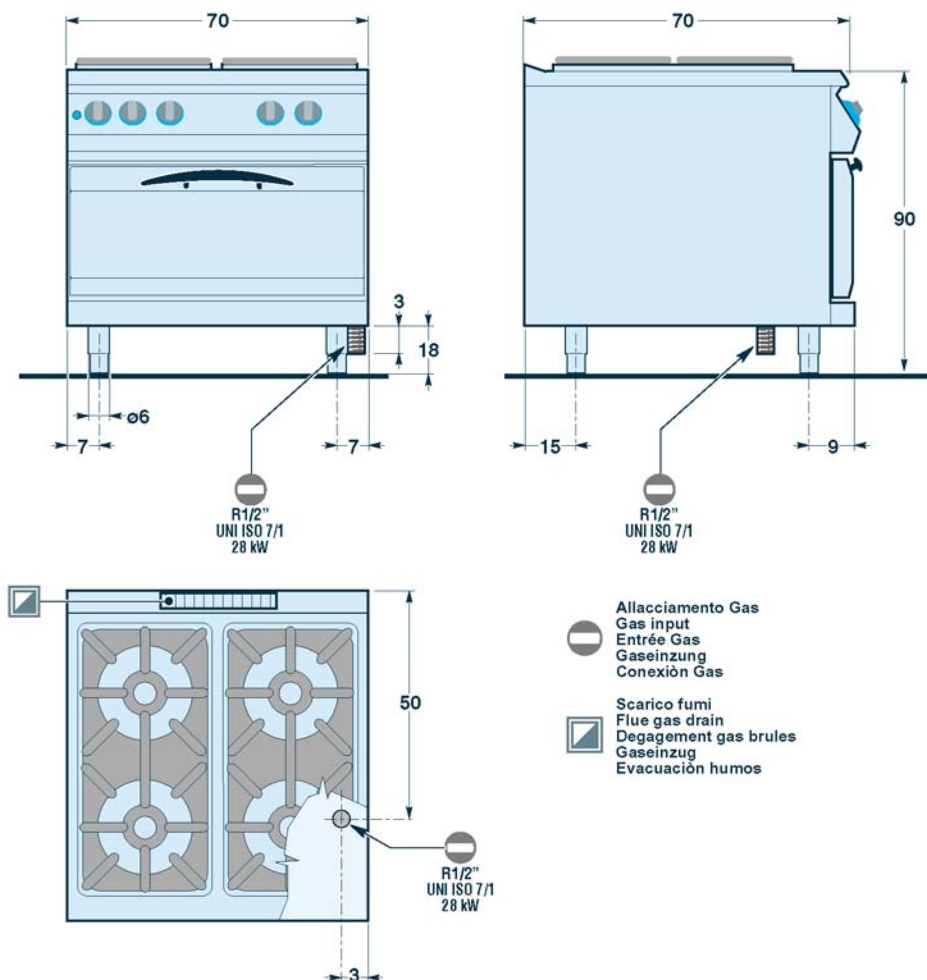
Al efectuar el desguace del aparato, seleccionar todos los componentes en función de sus características químicas y eliminarlos de manera diferenciada, en conformidad con lo dispuesto por las normas vigentes en esta materia.

Importante

No abandonar en el ambiente productos que no sean biodegradables, aceites lubricantes ni componentes no ferrosos (goma, PVC, resinas, etc.). Efectuar su eliminación en conformidad con lo dispuesto por las normas vigentes en esta materia.

Modello Model Modelle Modèle Modelo	Bruciatori di piano - Top burners Kochstellenbrenner - Brûleurs fourneau Quemadoresdeplano		Bruciatori di forno - Oven burners Backofenbrenner - Brûleurs de four Quemadores horno	Qn kW	Consumo gas - Gas consumption - Gasverbrauch Consommation de gaz - Consumo de gas			
	ø80 - 4 kW (Min. 1,3 kW)	ø110 - 6 kW (Min. 1,9 kW)	6 kW (Min. 1,1 kW)		G20	G25	G30	G31
1G1FA0G	N. 1	N. 3	N. 1	28	2,96 m^3/h	3,45 m^3/h	2,21 kg/h	2,18 kg/h

SCHEDA ALLACCIAMENTI (1G1FA0G) - CONNECTION CARD (1G1FA0G) - ANSCHLUSSSCHEMA (1G1FA0G) - FICHE DES RACCORDEMENTS (1G1FA0G) - FICHA DE ENLACES (1G1FA0G)

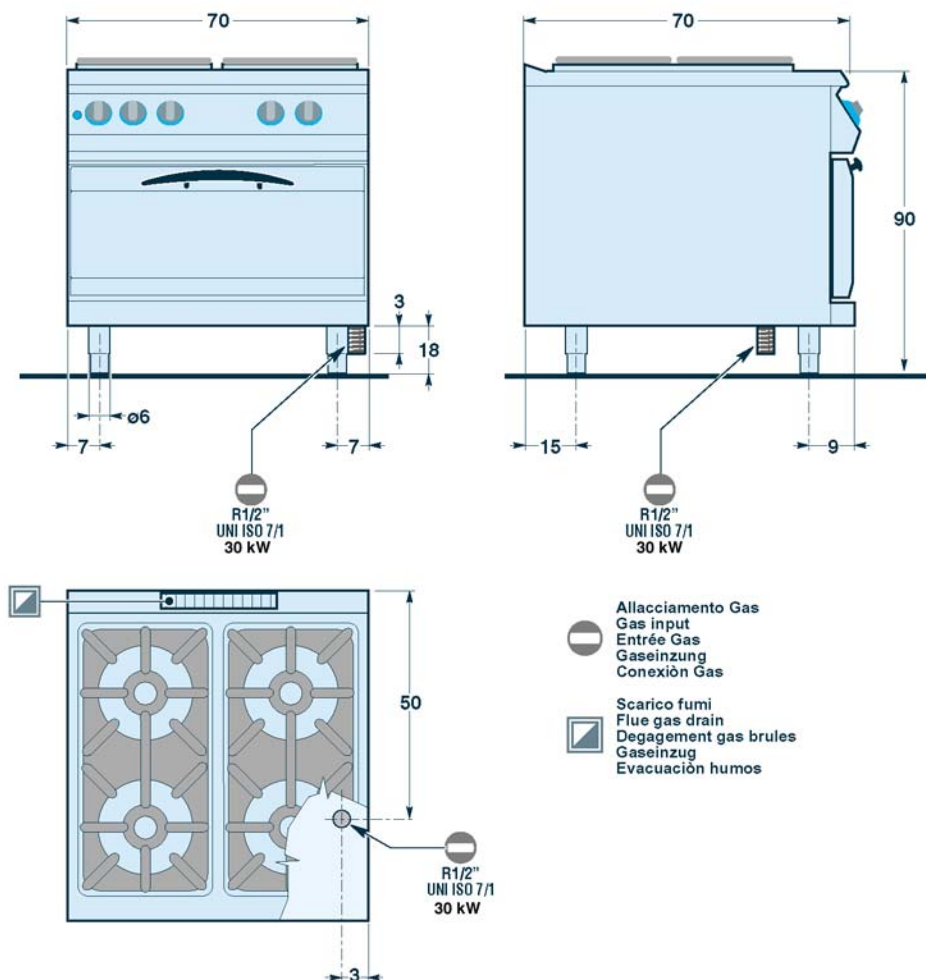


IDM-39618301900.tif

CT39618301.fm

Modello Model Modelle Modèle Modelo	Bruciatori di piano - Top burners Kochstellenbrenner - Brûleurs fourneau Quemadoresdeplano	Bruciatori di forno - Oven burners Backofenbrenner - Brûleurs de four Quemadores horno	Qn kW	Consumo gas - Gas consumption - Gasverbrauch Consommation de gaz - Consumo de gas			
	ø110 - 6 kW (Min. 1,9 kW)	6 kW (Min. 1,1 kW)		G20	G25	G30	G31
1G1FABG	N. 4	N. 1	30	3,17 m^3/h	3,69 m^3/h	2,37 kg/h	2,33 kg/h

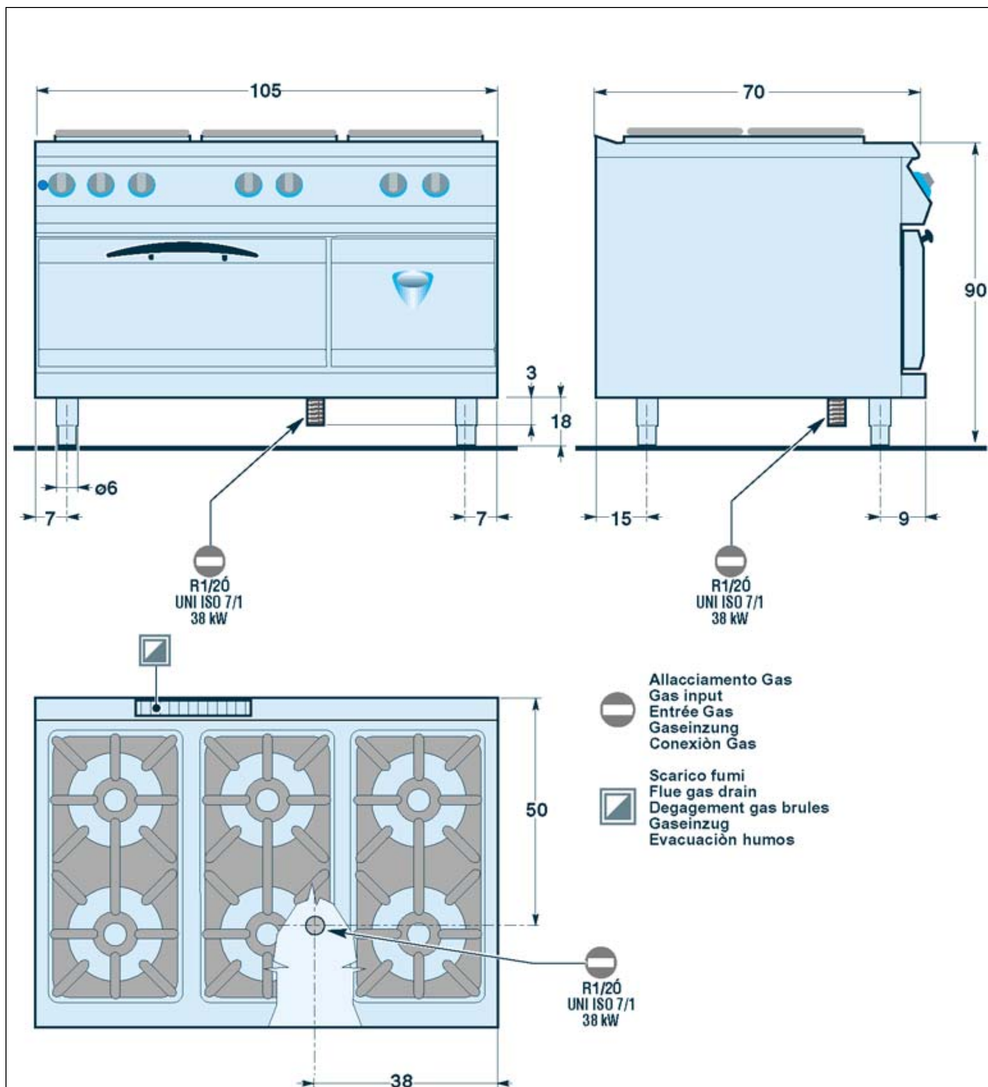
SCHEDA ALLACCIAMENTI (1G1FABG) - CONNECTION CARD (1G1FABG) - ANSCHLUSSSCHEMA (1G1FABG) - FICHE DES RACCORDEMENTS (1G1FABG) - FICHA DE ENLACES (1G1FABG)



CT39618301.fm

Modello Model Modelle Modèle Modelo	Bruciatori di piano - Top burners Kochstellenbrenner - Brûleurs fourneau Quemadoresdeplano		Bruciatori di forno - Oven burners Backofenbrenner - Brûleurs de four Quemadores horno	Qn kW	Consumo gas - Gas consumption - Gasverbrauch Consommation de gaz - Consumo de gas			
	ø80 - 4 kW (Min. 1,3 kW)	ø110 - 6 kW (Min. 1,9 kW)	6 kW (Min. 1,1 kW)		G20	G25	G30	G31
2G1FA0G	N. 2	N. 4	N. 1	38	4,02 m^3/h	4,68 m^3/h	3,00 kg/h	2,95 kg/h

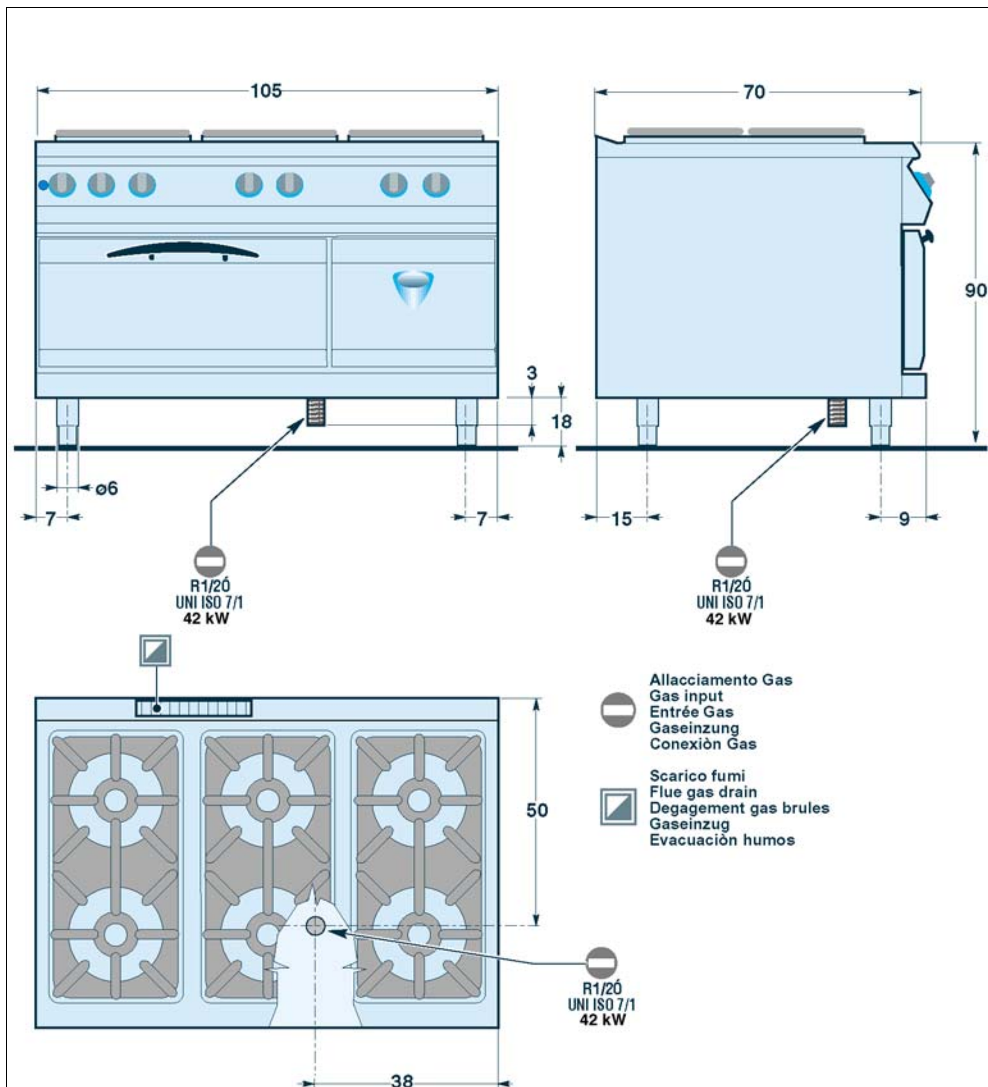
SCHEDA ALLACCIAMENTI (2G1FA0G) - CONNECTION CARD (2G1FA0G) - ANSCHLUSSSCHEMA (2G1FA0G) - FICHE DES RACCORDEMENTS (2G1FA0G) - FICHA DE ENLACES (2G1FA0G)



CT39618301.fm

Modello Model Modelle Modèle Modelo	Bruciatori di piano - Top burners Kochstellenbrenner - Brûleurs fourneau Quemadoresdeplano	Bruciatori di forno - Oven burners Backofenbrenner - Brûleurs de four Quemadores horno	Qn kW	Consumo gas - Gas consumption - Gasverbrauch Consommation de gaz - Consumo de gas			
	ø110 - 6 kW (Min. 1,9 kW)	6 kW (Min. 1,1 kW)		G20	G25	G30	G31
2G1FABG	N. 6	N. 1	42	4,44 m^3/h	5,17 m^3/h	3,31 kg/h	3,26 kg/h

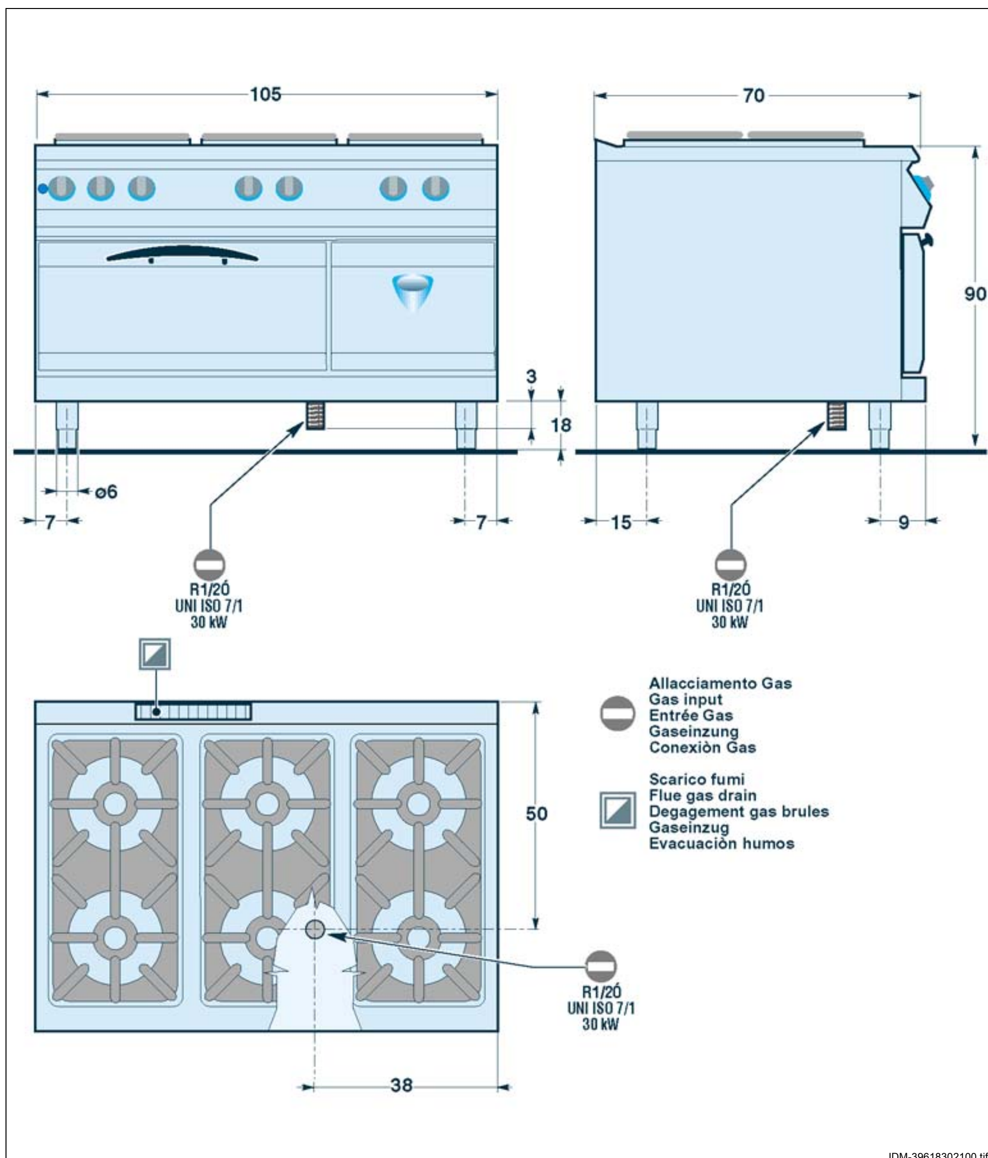
SCHEDA ALLACCIAMENTI (2G1FABG) - CONNECTION CARD (2G1FABG) - ANSCHLUSSSCHEMA (2G1FABG) - FICHE DES RACCORDEMENTS (2G1FABG) - FICHA DE ENLACES (2G1FABG)



CT39618301.fm

Modello Model Modelle Modèle Modelo	Bruciatori di piano - Top burners Kochstellenbrenner - Brûleurs fourneau Quemadoresdeplano	Bruciatori di forno - Oven burners Backofenbrenner - Brûleurs de four Quemadores horno	Qn kW	Consumo gas - Gas consumption - Gasverbrauch Consommation de gaz - Consumo de gas			
	ø80 - 4 kW (Min. 1,3 kW)	6 kW (Min. 1,1 kW)		G20	G25	G30	G31
2G1FADG	N. 6	N. 1	30	3,17 m^3/h	3,69 m^3/h	2,37 kg/h	2,33 kg/h

SCHEDA ALLACCIAMENTI (2G1FADG) - CONNECTION CARD (2G1FADG) - ANSCHLUSSSCHEMA (2G1FADG) - FICHE DES RACCORDEMENTS (2G1FADG) - FICHA DE ENLACES (2G1FADG)



CT39618301.fm

Tabella iniettori bruciatore di piano ø80 - Table of top burner injectors ø80 - Tabelle: Düsen für Kochstellenbrenner ø80
Tableau des injecteurs du brûleur fourneau ø80 - Tabla inyectores quemador de plano ø80

(1)	(2)	Gas	Pen mbar	Qn max kW	p (3) mbar	ø (4)	ø (5)	ø (6)	Qn min kW	p (7) mbar	ø (8)
AL	II2H3B/P	G30/G31	30	4	-	100	20	-	1,3	-	55
		G20	20	4	-	150	41	-	1,3	-	80
AT	II2H3B/P	G30/G31	50	4	-	85	20	-	1,3	-	45
		G20	20	4	-	150	41	-	1,3	-	80
BE	II2E+3+	G30/G31	28-30/37	4	-	100	20	-	1,3	-	55
		G20	20	4	-	150	41	-	1,3	-	80
		G25	25	4	-	150	41	-	1,3	-	80
BG	II2H3B/P	G30/G31	30	4	-	100	20	-	1,3	-	55
		G20	20	4	-	150	41	-	1,3	-	80
CH	II2H3+	G30/G31	28-30/37	4	-	100	20	-	1,3	-	55
		G20	20	4	-	150	41	-	1,3	-	80
	II2H3B/P	G30/G31	50	4	-	85	20	-	1,3	-	45
		G20	20	4	-	150	41	-	1,3	-	80
CY	II2H3+	G30/G31	28-30/37	4	-	100	20	-	1,3	-	55
		G20	20	4	-	150	41	-	1,3	-	80
	II2H3B/P	G30/G31	30	4	-	100	20	-	1,3	-	55
		G20	20	4	-	150	41	-	1,3	-	80
CZ	II2H3+	G30/G31	28-30/37	4	-	100	20	-	1,3	-	55
		G20	20	4	-	150	41	-	1,3	-	80
DE	II2ELL3B/P	G30/G31	50	4	-	85	20	-	1,3	-	45
		G20	20	4	-	150	41	-	1,3	-	80
		G25	20	4	-	165	41	-	1,3	-	95
DK	II2H3B/P	G30/G31	30	4	-	100	20	-	1,3	-	55
		G20	20	4	-	150	41	-	1,3	-	80
EE	II2H3B/P	G30/G31	30	4	-	100	20	-	1,3	-	55
		G20	20	4	-	150	41	-	1,3	-	80
ES	II2H3+	G30/G31	28-30/37	4	-	100	20	-	1,3	-	55
		G20	20	4	-	150	41	-	1,3	-	80
FI	II2H3B/P	G30/G31	30	4	-	100	20	-	1,3	-	55
		G20	20	4	-	150	41	-	1,3	-	80
FR	II2E+3+	G30/G31	28-30/37	4	-	100	20	-	1,3	-	55
		G20	20	4	-	150	41	-	1,3	-	80
		G25	25	4	-	150	41	-	1,3	-	80
GB	II2H3+	G30/G31	28-30/37	4	-	100	20	-	1,3	-	55
		G20	20	4	-	150	41	-	1,3	-	80
GR	II2H3+	G30/G31	28-30/37	4	-	100	20	-	1,3	-	55
		G20	20	4	-	150	41	-	1,3	-	80
	II2H3B/P	G30/G31	30	4	-	100	20	-	1,3	-	55
		G20	20	4	-	150	41	-	1,3	-	80
HR	II2H3B/P	G30/G31	30	4	-	100	20	-	1,3	-	55
		G20	20	4	-	150	41	-	1,3	-	80
HU	I3B/P	G30/G31	30	4	-	100	20	-	1,3	-	55

Tabella iniettori bruciatore di piano ø80 - Table of top burner injectors ø80 - Tabelle: Düsen für Kochstellenbrenner ø80
Tableau des injecteurs du brûleur fourneau ø80 - Tabla inyectores quemador de plano ø80

(1)	(2)	Gas	Pen mbar	Qn max kW	p (3) mbar	ø (4)	ø (5)	ø (6)	Qn min kW	p (7) mbar	ø (8)
IE	II2H3+	G30/G31	28-30/37	4	-	100	20	-	1,3	-	55
		G20	20	4	-	150	41	-	1,3	-	80
IT	II2H3+	G30/G31	28-30/37	4	-	100	20	-	1,3	-	55
		G20	20	4	-	150	41	-	1,3	-	80
LT	II2H3B/P	G30/G31	30	4	-	100	20	-	1,3	-	55
		G20	20	4	-	150	41	-	1,3	-	80
LU	I2E	G20	20	4	-	150	41	-	1,3	-	80
LV	II2H3B/P	G30/G31	30	4	-	100	20	-	1,3	-	55
		G20	20	4	-	150	41	-	1,3	-	80
MT	I3B/P	G30/G31	30	4	-	100	20	-	1,3	-	55
NL	II2L3B/P	G30/G31	30	4	-	100	20	-	1,3	-	55
		G25	25	4	-	155	41	-	1,3	-	90
NO	II2H3B/P	G30/G31	30	4	-	100	20	-	1,3	-	55
		G20	20	4	-	150	41	-	1,3	-	80
PL	I2E	G20	20	4	-	150	41	-	1,3	-	80
PT	II2H3+	G30/G31	28-30/37	4	-	100	20	-	1,3	-	55
		G20	20	4	-	150	41	-	1,3	-	80
RO	II2E3B/P	G30/G31	30	4	-	100	20	-	1,3	-	55
		G20	20	4	-	150	41	-	1,3	-	80
	II2H3B/P	G30/G31	30	4	-	100	20	-	1,3	-	55
		G20	20	4	-	150	41	-	1,3	-	80
	II2L3B/P	G30/G31	30	4	-	100	20	-	1,3	-	55
		G25	20	4	-	165	41	-	1,3	-	95
SE	II2H3B/P	G30/G31	30	4	-	100	20	-	1,3	-	55
		G20	20	4	-	150	41	-	1,3	-	80
SI	II2H3B/P	G30/G31	30	4	-	100	20	-	1,3	-	55
		G20	20	4	-	150	41	-	1,3	-	80
	II2H3+	G30/G31	28-30/37	4	-	100	20	-	1,3	-	55
		G20	20	4	-	150	41	-	1,3	-	80
SK	II2H3B/P	G30/G31	30	4	-	100	20	-	1,3	-	55
		G20	20	4	-	150	41	-	1,9	-	80
TR	II2H3B/P	G30/G31	30	4	-	100	20	-	1,3	-	55
		G20	20	4	-	150	41	-	1,3	-	80
	II2H3+	G30/G31	28-30/37	4	-	100	20	-	1,3	-	55
		G20	20	4	-	150	41	-	1,3	-	80

(1) Paese - Land - Country - Pays - Pais
(2) Categoria - Kategorie - Category - Categorie - Categoria
(3) Pressione ugello bruciatore - Druck Brennerduse - Burner nozzle pressure - Pression de l'injecteur du brûleur - Presion inyector de los quemadores
(4) Ugello bruciatore - Brennerduse - Burner nozzle - Injecteurs du bruler - Inyectors de los quemadores
(5) Ugello pilota - Zundbrennerduse - Pilot burner nozzle - Injecteur de la veilleuse - Inyectores del piloto
(6) Boccola aria - Bchse - Bushing - Bague - Casquillo
(7) Pressione ugello bruciatore al minimo - Druck Brennerduse der Kleinstellschraube - Burner nozzle pressure of minimum adjusting screw - Pression de l'injecteur du brûleur de la vis de reglage minimum - Presion inyector de los quemadores del tornillo de regulacion del minimo
(8) Vite minimo - Kleinstellschraube - Minimum adjusting screw - Vis de reglage minimum - Tornillo de regulacion del minimo

CT39618301.fm

Tabella iniettori bruciatore di piano ø110 - Table of top burner injectors ø110 - Tabelle: Düsen für Kochstellenbrenner ø110
Tableau des injecteurs du brûleur fourneau ø110 - Tabla inyectores quemador de plano ø110

(1)	(2)	Gas	Pen mbar	Qn max kW	p (3) mbar	ø (4)	ø (5)	ø (6)	Qn min kW	p (7) mbar	ø (8)
AL	II2H3B/P	G30/G31	30	6	-	125	20	-	1,3	-	70
		G20	20	6	-	175	41	-	1,9	-	105
AT	II2H3B/P	G30/G31	50	6	-	110	20	-	1,9	-	60
		G20	20	6	-	175	41	-	1,9	-	105
BE	II2E+3+	G30/G31	28-30/37	6	-	125	20	-	1,9	-	70
		G20	20	6	-	175	41	-	1,9	-	105
		G25	25	6	-	175	41	-	1,9	-	105
BG	II2H3B/P	G30/G31	30	6	-	125	20	-	1,9	-	70
		G20	20	6	-	175	41	-	1,9	-	105
CH	II2H3+	G30/G31	28-30/37	6	-	125	20	-	1,9	-	70
		G20	20	6	-	175	41	-	1,9	-	105
	II2H3B/P	G30/G31	50	6	-	110	20	-	1,9	-	60
		G20	20	6	-	175	41	-	1,9	-	105
CY	II2H3+	G30/G31	28-30/37	6	-	125	20	-	1,9	-	70
		G20	20	6	-	175	41	-	1,9	-	105
	II2H3B/P	G30/G31	30	6	-	125	20	-	1,9	-	70
		G20	20	6	-	175	41	-	1,9	-	105
CZ	II2H3+	G30/G31	28-30/37	6	-	125	20	-	1,9	-	70
		G20	20	6	-	175	41	-	1,9	-	105
DE	II2ELL3B/P	G30/G31	50	6	-	110	20	-	1,9	-	60
		G20	20	6	-	175	41	-	1,9	-	105
		G25	20	6	-	195	41	-	1,9	-	115
DK	II2H3B/P	G30/G31	30	6	-	125	20	-	1,9	-	70
		G20	20	6	-	175	41	-	1,9	-	105
EE	II2H3B/P	G30/G31	30	6	-	125	20	-	1,9	-	70
		G20	20	6	-	175	41	-	1,9	-	105
ES	II2H3+	G30/G31	28-30/37	6	-	125	20	-	1,9	-	70
		G20	20	6	-	175	41	-	1,9	-	105
FI	II2H3B/P	G30/G31	30	6	-	125	20	-	1,9	-	70
		G20	20	6	-	175	41	-	1,9	-	105
FR	II2E+3+	G30/G31	28-30/37	6	-	125	20	-	1,9	-	70
		G20	20	6	-	175	41	-	1,9	-	105
		G25	25	6	-	175	41	-	1,9	-	105
GB	II2H3+	G30/G31	28-30/37	6	-	125	20	-	1,9	-	70
		G20	20	6	-	175	41	-	1,9	-	105
GR	II2H3+	G30/G31	28-30/37	6	-	125	20	-	1,9	-	70
		G20	20	6	-	175	41	-	1,9	-	105
	II2H3B/P	G30/G31	30	6	-	125	20	-	1,9	-	70
		G20	20	6	-	175	41	-	1,9	-	105
HR	II2H3B/P	G30/G31	30	6	-	125	20	-	1,9	-	70
		G20	20	6	-	175	41	-	1,9	-	105
HU	I3B/P	G30/G31	30	6	-	125	20	-	1,9	-	70

CT39618301.fm

Tabella iniettori bruciatore di piano ø110 - Table of top burner injectors ø110 - Tabelle: Düsen für Kochstellenbrenner ø110
Tableau des injecteurs du brûleur fourneau ø110 - Tabla inyectores quemador de plano ø110

(1)	(2)	Gas	Pen mbar	Qn max kW	p (3) mbar	ø (4)	ø (5)	ø (6)	Qn min kW	p (7) mbar	ø (8)
IE	II2H3+	G30/G31	28-30/37	6	-	125	20	-	1,9	-	70
		G20	20	6	-	175	41	-	1,9	-	105
IT	II2H3+	G30/G31	28-30/37	6	-	125	20	-	1,9	-	70
		G20	20	6	-	175	41	-	1,9	-	105
LT	II2H3B/P	G30/G31	30	6	-	125	20	-	1,9	-	70
		G20	20	6	-	175	41	-	1,9	-	105
LU	I2E	G20	20	6	-	175	41	-	1,9	-	105
LV	II2H3B/P	G30/G31	30	6	-	125	20	-	1,9	-	70
		G20	20	6	-	175	41	-	1,9	-	105
MT	I3B/P	G30/G31	30	6	-	125	20	-	1,9	-	70
NL	II2L3B/P	G30/G31	30	6	-	125	20	-	1,9	-	70
		G25	25	6	-	185	41	-	1,9	-	110
NO	II2H3B/P	G30/G31	30	6	-	125	20	-	1,9	-	70
		G20	20	6	-	175	41	-	1,9	-	105
PL	I2E	G20	20	6	-	175	41	-	1,9	-	105
PT	II2H3+	G30/G31	28-30/37	6	-	125	20	-	1,9	-	70
		G20	20	6	-	175	41	-	1,9	-	105
RO	II2E3B/P	G30/G31	30	6	-	125	20	-	1,9	-	70
		G20	20	6	-	175	41	-	1,9	-	105
	II2H3B/P	G30/G31	30	6	-	125	20	-	1,9	-	70
		G20	20	6	-	175	41	-	1,9	-	105
	II2L3B/P	G30/G31	30	6	-	125	20	-	1,9	-	70
		G25	20	6	-	195	41	-	1,9	-	115
SE	II2H3B/P	G30/G31	30	6	-	125	20	-	1,9	-	70
		G20	20	6	-	175	41	-	1,9	-	105
SI	II2H3B/P	G30/G31	30	6	-	125	20	-	1,9	-	70
		G20	20	6	-	165	41	-	1,9	-	105
	II2H3+	G30/G31	28-30/37	6	-	125	20	-	1,9	-	70
		G20	20	6	-	165	41	-	1,9	-	105
SK	II2H3B/P	G30/G31	30	6	-	125	20	-	1,9	-	70
		G20	20	6	-	175	41	-	1,9	-	105
TR	II2H3B/P	G30/G31	30	6	-	125	20	-	1,9	-	70
		G20	20	6	-	175	41	-	1,9	-	105
	II2H3+	G30/G31	28-30/37	6	-	125	20	-	1,9	-	70
		G20	20	6	-	175	41	-	1,9	-	105

(1) Paese - Land - Country - Pays - Pais
(2) Categoria - Kategorie - Category - Categorie - Categoria
(3) Pressione ugello bruciatore - Druck Brennerduse - Burner nozzle pressure - Pression de l'injecteur du brûleur - Presion inyector de los quemadores
(4) Ugello bruciatore - Brennerduse - Burner nozzle - Injecteurs du bruler - Inyectors de los quemadores
(5) Ugello pilota - Zundbrennerduse - Pilot burner nozzle - Injecteur de la veilleuse - Inyectores del piloto
(6) Boccola aria - Bchse - Bushing - Bague - Casquillo
(7) Pressione ugello bruciatore al minimo - Druck Brennerduse der Kleinstellschraube - Burner nozzle pressure of minimum adjusting screw - Pression de l'injecteur du brûleur de la vis de reglage minimum - Presion inyector de los quemadores del tornillo de regulacion del minimo
(8) Vite minimo - Kleinstellschraube - Minimum adjusting screw - Vis de reglage minimum - Tornillo de regulacion del minimo

CT39618301.fm

Tabella iniettori bruciatore Forno - Table of oven burner injectors - Tabelle: Düsen für Backofenbrenner
Tableau des injecteurs du brûleur du four - Tabla inyectores quemador horno

(1)	(2)	Gas	Pen mbar	Qn max kW	p (3) mbar	ø (4)	ø (5)	ø (6)	Qn min kW	p (7) mbar	ø (8)
AL	II2H3B/P	G30/G31	30	6	-	120	25	-	1,1	-	50
		G20	20	6	-	185	40	-	1,1	-	80
AT	II2H3B/P	G30/G31	50	6	-	105	25	-	1,1	-	40
		G20	20	6	-	185	40	-	1,1	-	80
BE	II2E+3+	G30/G31	28-30/37	6	-	120	25	-	1,1	-	50
		G20	20	6	-	185	40	-	1,1	-	80
		G25	25	6	-	185	40	-	1,1	-	80
BG	II2H3B/P	G30/G31	30	6	-	120	25	-	1,1	-	50
		G20	20	6	-	185	40	-	1,1	-	80
CH	II2H3+	G30/G31	28-30/37	6	-	120	25	-	1,1	-	50
		G20	20	6	-	185	40	-	1,1	-	80
	II2H3B/P	G30/G31	50	6	-	105	20	-	1,1	-	40
		G20	20	6	-	185	40	-	1,1	-	80
CY	II2H3+	G30/G31	28-30/37	6	-	120	25	-	1,1	-	50
		G20	20	6	-	185	40	-	1,1	-	80
	II2H3B/P	G30/G31	30	6	-	120	25	-	1,1	-	50
		G20	20	6	-	185	40	-	1,1	-	80
CZ	II2H3+	G30/G31	28-30/37	6	-	120	25	-	1,1	-	50
		G20	20	6	-	185	40	-	1,1	-	80
DE	II2ELL3B/P	G30/G31	50	6	-	105	25	-	1,1	-	40
		G20	20	6	-	185	40	-	1,1	-	80
		G25	20	6	-	205	40	-	1,1	-	95
DK	II2H3B/P	G30/G31	30	6	-	120	25	-	1,1	-	50
		G20	20	6	-	185	40	-	1,1	-	80
EE	II2H3B/P	G30/G31	30	6	-	120	25	-	1,1	-	50
		G20	20	6	-	185	40	-	1,1	-	80
ES	II2H3+	G30/G31	28-30/37	6	-	120	25	-	1,1	-	50
		G20	20	6	-	185	40	-	1,1	-	80
FI	II2H3B/P	G30/G31	30	6	-	120	25	-	1,1	-	50
		G20	20	6	-	185	40	-	1,1	-	80
FR	II2E+3+	G30/G31	28-30/37	6	-	120	25	-	1,1	-	50
		G20	20	6	-	185	40	-	1,1	-	80
		G25	25	6	-	185	40	-	1,1	-	80
GB	II2H3+	G30/G31	28-30/37	6	-	120	25	-	1,1	-	50
		G20	20	6	-	185	40	-	1,1	-	80
GR	II2H3+	G30/G31	28-30/37	6	-	120	25	-	1,1	-	50
		G20	20	6	-	185	40	-	1,1	-	80
	II2H3B/P	G30/G31	30	6	-	120	25	-	1,1	-	50
		G20	20	6	-	185	40	-	1,1	-	80
HR	II2H3B/P	G30/G31	30	6	-	120	25	-	1,1	-	50
		G20	20	6	-	185	40	-	1,1	-	80
HU	I3B/P	G30/G31	30	6	-	120	25	-	1,1	-	50

CT39618301.fm

Tabella iniettori bruciatore Forno - Table of oven burner injectors - Tabelle: Düsen für Backofenbrenner
Tableau des injecteurs du brûleur du four - Tabla inyectores quemador horno

(1)	(2)	Gas	Pen mbar	Qn max kW	p (3) mbar	ø (4)	ø (5)	ø (6)	Qn min kW	p (7) mbar	ø (8)
IE	II2H3+	G30/G31	28-30/37	6	-	120	25	-	1,1	-	50
		G20	20	6	-	185	40	-	1,1	-	80
IT	II2H3+	G30/G31	28-30/37	6	-	120	25	-	1,1	-	50
		G20	20	6	-	185	40	-	1,1	-	80
LT	II2H3B/P	G30/G31	30	6	-	120	25	-	1,1	-	50
		G20	20	6	-	185	40	-	1,1	-	80
LU	I2E	G20	20	6	-	185	40	-	1,1	-	80
LV	II2H3B/P	G30/G31	30	6	-	120	25	-	1,1	-	50
		G20	20	6	-	185	40	-	1,1	-	80
MT	I3B/P	G30/G31	30	6	-	120	25	-	1,1	-	50
NL	II2L3B/P	G30/G31	30	6	-	120	25	-	1,1	-	50
		G25	25	6	-	190	40	-	1,1	-	85
NO	II2H3B/P	G30/G31	30	6	-	120	25	-	1,1	-	50
		G20	20	6	-	185	40	-	1,1	-	80
PL	I2E	G20	20	6	-	185	40	-	1,1	-	80
PT	II2H3+	G30/G31	28-30/37	6	-	120	25	-	1,1	-	50
		G20	20	6	-	185	40	-	1,1	-	80
RO	II2E3B/P	G30/G31	30	6	-	120	25	-	1,1	-	50
		G20	20	6	-	185	40	-	1,1	-	80
	II2H3B/P	G30/G31	30	6	-	120	25	-	1,1	-	50
		G20	20	6	-	185	40	-	1,1	-	80
	II2L3B/P	G30/G31	30	6	-	120	25	-	1,1	-	50
		G25	20	6	-	205	40	-	1,1	-	95
SE	II2H3B/P	G30/G31	30	6	-	120	25	-	1,1	-	50
		G20	20	6	-	185	40	-	1,1	-	80
SI	II2H3B/P	G30/G31	30	6	-	120	25	-	1,1	-	50
		G20	20	6	-	185	40	-	1,1	-	80
	II2H3+	G30/G31	28-30/37	6	-	120	25	-	1,1	-	50
		G20	20	6	-	185	40	-	1,1	-	80
SK	II2H3B/P	G30/G31	30	6	-	120	25	-	1,1	-	50
		G20	20	6	-	185	40	-	1,1	-	80
TR	II2H3B/P	G30/G31	30	6	-	120	25	-	1,1	-	50
		G20	20	6	-	185	40	-	1,1	-	80
	II2H3+	G30/G31	28-30/37	6	-	120	25	-	1,1	-	50
		G20	20	6	-	185	40	-	1,1	-	80

(1) Paese - Land - Country - Pays - Pais
(2) Categoria - Kategorie - Category - Categorie - Categoria
(3) Pressione ugello bruciatore - Druck Brennerduse - Burner nozzle pressure - Pression de l'injecteur du brûleur - Presion inyector de los quemadores
(4) Ugello bruciatore - Brennerduse - Burner nozzle - Injecteurs du bruler - Inyectors de los quemadores
(5) Ugello pilota - Zundbrennerduse - Pilot burner nozzle - Injecteur de la veilleuse - Inyectores del piloto
(6) Boccola aria - Bchse - Bushing - Bague - Casquillo
(7) Pressione ugello bruciatore al minimo - Druck Brennerduse der Kleinstellschraube - Burner nozzle pressure of minimum adjusting screw - Pression de l'injecteur du brûleur de la vis de reglage minimum - Presion inyector de los quemadores del tornillo de regulacion del minimo
(8) Vite minimo - Kleinstellschraube - Minimum adjusting screw - Vis de reglage minimum - Tornillo de regulacion del minimo.

CT39618301.fm

Tabella caratteristiche gas - Table of gas characteristics - Tabelle der Gas-Eigenschaften Tableau des caractéristiques du gaz - Tabla características gas						
Famiglia Group Familie Famille Familia	Tipo di gas Gas type Gastypen Type de gaz Tipo de gas	Indice Wobbe (MJ/m^3) Wobbe index (MJ/m^3) Wobbeindex (MJ/m^3) Index Wobbe (MJ/m^3) Indice Wobbe (MJ/m^3)	Potere calorifero inferiore (Hi) Net calorific value (Hi) Unterer Heizwert (Hi) Pouvoir calorifique inférieur (Hi) Poder calorífico inferior (Hi)			
			$Kcal/m^3$	MJ/m^3	Kcal/Kg	MJ/Kg
II	G20	45,67	8127	34,02	-	-
	G25	37,38	6988	29,25	-	-
	-	-	-	-	-	-
	-	-	-	-	-	-
III	G30	80,58	-	-	10906	45,65
	G31	70,69	-	-	11071	46,34

Tabella pressioni gas - Table of gas pressures - Tabelle der Gasdrücke Tableau des pressions du gaz - Tabla presiones gas															
Paese - Country Land - Pays País	G20 mbar			G25 mbar			G30 mbar			G31 mbar			-		
	(1)	(2)	(3)	(1)	(2)	(3)	(1)	(2)	(3)	(1)	(2)	(3)	(1)	(2)	(3)
IT - GB - IE - PT - CH GR - ES - CZ	20	17	25	-	-	-	30	20	35	37	25	45	-	-	-
FR - BE	20	17	25	25	20	30	28	20	35	37	25	45	-	-	-
LU	20	17	25	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
DE	20	17	25	20	17	25	50	42,5	57,5	50	42,5	57,5	-	-	-
AT - CH	20	17	25	-	-	-	50	42,5	57,5	50	42,5	57,5	-	-	-
AL - BG - HR - DK - SE - FI - SI - LV - LT - EE - SK - CY - GR - TR	20	17	25	-	-	-	30	25	35	30	25	35	-	-	-
NL	-	-	-	25	20	30	30	25	35	30	25	35	-	-	-
NO	-	-	-	-	-	-	30	20	35	30	25	35	-	-	-
HU	-	-	-	-	-	-	30	20	35	30	20	35	-	-	-
CY - TR	20	17	25	-	-	-	28-30	20	35	37	25	45	-	-	-
MT	-	-	-	-	-	-	30	28	35	30	28	35	-	-	-
PL	20	17,5	25	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
RO	20	17	25	20	17	25	30	20	35	30	20	35	-	-	-

(1) Pressione nominale - Rated pressure - Nenndruck - Pression nominale - Presión nominal.
(2) Pressione minima - Minimum pressure - Mindestdruck - Pression minimum - Presión mínima.
(3) Pressione massima - Maximum pressure - Höchstdruck - Pression maximum - Presión máxima.